

# Dose warm machen am Feuer - aber wie?

Beitrag von „consuli“ vom 14. Januar 2020, 21:30

## Zitat von JuGeWie

Vielleicht wichtig zu erwähnen, bei Variante Nr. 4 - die Dose geschlossen ins Feuer stellen - wird nichts vom Essen übrig bleiben, weil sie explodiert und das ist super gefährlich.

## Zitat von Scavenger

Ich war lange Zeit der "direkt in der Dose" Kocher - bis ich bei einer Dose ein "Aha" Erlebnis bezüglich der Beschichtung hatte.

Seitdem mach ich in der Regel die Wasserbad Variante - ausser bei Sachen, die noch ein wenig kochtechnische Fähigkeiten brauchen, um sie essbar zu machen 😄

Wenn es eine klassische Weißblechdose für den Dosenöffner ist (ohne vorgestanzte Zip-Stellen wie beispielsweise bei einer Fischdose mit Aufziehring), glaube ich nicht dass sie im Feuer explodiert. Ich glaube, sie würde sich zunächst nur etwas aufblähen. Außer man ließe die Dose unbeaufsichtigt im Feuer vor sich hin kochen.

Variante 4b:

Wenn man die Dose geschlossen lässt, könnte man sie auch auf der ausgebreiteten Glut wälzen, damit der Inhalt nicht (so stark) anbrennt.

Variante 5:

Ich bin da ganz altmodisch, öffne die Dose und koche den Inhalt im Topf. Auch wenn ich spülen muss. Und wenn ich kein Wasser habe, dann koch ich den Dreck vom letzten Mal einfach auf mindestens 80 grad wieder mit. 😄 So ein Campermagen ist nur schwer zu erschüttern. 😄