

Lösungsvorschlag

Garverfahren „Garziehen versus Kurzbraten“:

Beschreibung der Garverfahren für Kartoffel- oder Grießteig		
	Garziehen	Kurzbraten
Gargeschirr	offener Topf mit großem Durchmesser, Deckel zum Ankochen	Pfanne ohne Deckel, evtl. antihaftbeschichtet
Wärmeüberträger	viel Wasser/Flüssigkeit	Butterschmalz/Öl
Temperatur	unterhalb des Siedepunktes zwischen 80° C und 95° C	Zwischen 140° C und 180° C je nach Wassergehalt des Fettes
Veränderung der Nahrungsmittel	Stärke verkleistert, Eiweiß gerinnt ohne Bräunung und ohne Kruste.	Stärke und Eiweiß binden, Bildung von Röststoffen, Bräunung, Kruste
Verdaulichkeit	leicht verdaulich	schwerverdaulich durch Verwendung von Fett und Bildung von Röststoffen
Aroma	nur Eigenaroma der Zutaten	Aroma der Röststoffe verbindet sich mit den Aromen der Zutaten
Besonderheit beim Anrichten	Einlage in Servierschüssel, damit überschüssige Flüssigkeit abfließen kann und Knödel nicht matschig werden	Auf Platte, damit Dampf entweichen kann und die Feuchtigkeit die Kruste nicht aufweicht