

Slow Cooker, Crockpot



Ein **Slow Cooker** oder **Crockpot** bereitet Topfgerichte (süß oder pikant) unter geringem Energieaufwand (max 230 Watt) durch sanftes, schonendes Köcheln unter dem Siedepunkt zu.

Die Gar-Temperatur beträgt ca 70,80 bzw. 90 Grad – je nachdem ob man die Kochstufe „Slow“, Medium“ oder „High“ eingestellt hat.

Er besteht aus einem *Keramiktopf* mit Deckel, der nach dem Befüllen in das *Heizelement* gestellt wird. Ohne Umrühren, Anbrennen oder Verdampfen der Flüssigkeit gelingen so die köstlichsten Gerichte.

Man kann zum Beispiel in der Früh den Topf befüllen und hat am Nachmittag oder Abend ein fertiges Essen und kann sich getrost anderen Aufgaben widmen (zum Beispiel arbeiten), während das Essen fast ganz von allein gart und duftet.

Theoretisch kann man so ein Gerät locker auch ohne „Aufsicht“ betreiben, aber ich weiß nicht, ob ich persönlich damit klar komme ☐

Share this: