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 |