

kochendes Wasser

Zutaten für kochendes Wasser:

Wasser

weitere Utensilien:

Topf

eventuell Deckel

Elektroherd



Zuerst füllt man einen Topf etwa zur Hälfte, bis maximal 2/3 mit Leitungswasser. Nicht randvoll anfüllen, denn sonst geht das Wasser über, sobald es zu kochen beginnt.

Sobald du die richtige Menge Wasser eingefüllt hast, stellst du den Topf auf eine geeignete Herdplatte und gibst einen Deckel auf den Topf, das verkürzt die Kochdauer, weil die Hitze im Topf bleibt. Schalte die Platte auf die höchste Stufe ein und nun heißt es warten.

Kochanfängern empfehle ich, dabei stehen zu bleiben, damit man nicht verpasst, wenn das Wasser zu Kochen beginnt.

Zuerst wirst du nach einigen Minuten, das kommt nun auch auf die von dir gewählte Wassermenge an, kleine Bläschen sehen und diese werden größer und das Wasser beginnt zu rauchen. Wenn richtig große Blasen aufsteigen und es auch noch so richtig raucht, dann hast du dein Wasser fertig gekocht.

Nun das Wasser vom Herd ziehen – voila, du hast Wasser gekocht!

Das Wasser kannst du nun zu Tee, oder Suppe weiterverarbeiten. Kartoffeln darin kochen, oder abkühlen lassen und trinken.

(Das Rezept sollte nicht mit all zu viel Ernst gelesen werden.)

