



Dörrautomaten: Praktische Helfer für gesunde, abwechslungsreiche Gerichte

Dörren ist die schonendste Konservierungsmethode von Lebensmitteln. Die besten Geräte im Test und köstliche Rezeptideen jetzt auf www.doerrautomat-test.de

(Mynewsdesk) Buxtehude, 7.11.2013

Seit Jahrtausenden nutzen Menschen die Lufttrocknung, um Lebensmittel zu konservieren. Obst, Gemüse und Kräuter, Pilze, Körner, Kerne und Nüsse werden haltbarer gemacht, indem sie in warmer Luft dehydrieren. Der Wasserentzug macht die Nahrung zwar kleiner und leichter – die Vitamine und Mineralstoffe des Dörrguts bleiben aber anteilig erhalten. Ein weiterer Vorteil des Dörrens: Es verändert den Geschmack und die Konsistenz der Lebensmittel: So tun sich zahlreiche neue Verwendungsmöglichkeiten und Geschmackserlebnisse auf. Der Begriff 'Dörren' leitet sich übrigens von der 'Darre' ab, dem Gitter, auf dem das Dörrgut zur Trocknung liegt.

Wird Wasser entzogen, verdursten Bakterien und Schimmelpilze

Optimal getrocknete Früchte haben nur noch einen Wassergehalt von um 14 Prozent, so haben Bakterien und auch Schimmelpilze keine Chance mehr zu überleben. Der Wasserentzug muss jedoch schonend geschehen: Lebensmittel in Rohkost-Qualität dürfen nicht höher als mit 40°C erhitzt worden sein. Auf diesem Weg bleiben die wichtigen Vitamine, Enzyme, Mineralien, Spurenelemente und Sekundären Pflanzenstoffe in der Nahrung erhalten

Dörrautomaten: Welcher darf's denn sein?

Auf der Website <http://www.doerrautomat-test.de> werden die gängigsten Dörrautomaten und ihre Verwendungsmöglichkeiten detailliert erörtert. Zum Haltbarmachen von Obst und Gemüse sind vor allem runde Gitterböden geeignet. Ein Gerät, das dafür viel Platz bietet ist beispielsweise der Ezidri Dörrautomat, der von 5 auf 30 Dörrflächen erweiterbar ist und mit patentierter 3D-Belüftung für gleichmäßiges Dörren auf allen Ebenen sorgt.

Für die Zubereitung getrockneter Speisen wie Pizzen, Pfannkuchen, gefülltes Gemüse oder auch Gemüsespieße in Rohkostqualität sind eckige Dörrböden mit horizontalem Luftstrom von Vorteil. Bei den Dörrautomaten von Excalibur und Sedona werden die Dörrböden beispielsweise wie in einen Backofen geschoben und lassen sich so besonders leicht belegen. Die Preise für Dörrautomaten variieren, je nach Vielseitigkeit und Größe gibt es Geräte etwa ab 130 Euro.

Wertvolle Tipps zur Kaufentscheidung eines Dörrgerätes, Wissenswertes über Dörrgut und das Zubereiten von Klassikern wie krosse Apfel-Chips bis hin zu Bananen-Schoko Röllchen werden auf www.doerrautomat-test.de aufgeführt.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/zny406>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/doerrautomaten-praktische-helfer-fuer-gesunde-abwechslungsreiche-gerichte-72329>

Pressekontakt

Werbeagentur und Buchverlag Winfried Holler

Herr Winfried Holler
Holunderweg 9
21614 Buxtehude

info@doerrautomat-test.de

Firmenkontakt

Werbeagentur und Buchverlag Winfried Holler

Herr Winfried Holler
Holunderweg 9
21614 Buxtehude

doerrautomat-test.de
info@doerrautomat-test.de

-