EI POCHIEREN

Video: YouTube. Let's cook. Ei pochieren, 4. 11. 2019

KURZ VORGESTELLT

Bei dieser sanften Garmethode werden Lebensmittel in einer heissen Flüssigkeit knapp unterhalb des Siedepunkts gegart.

INFORMATIONEN

Pochieren ist besonders geeignet für Eier, Fisch und Geflügel. Auch für Obst, das durch das Pochieren wunderbar zart wird, ohne auseinander zu fallen.

DATEN

Quelle: Kochen leicht gemacht, Parragon