

Warum soll ich dörren?

Weil es Spaß macht.

Aber auch um sich sein Essen haltbar zu machen und sich somit sein eigenes Travellunch zusammen zustellen.

Was ist ein Dörrautomat?

Ein Dörrautomat ist quasi ein Föhn, der warme Luft mittig ins Gerät bläst und diese dann durch die Böden und durchs Dörrgut wieder nach oben steigt und so die Feuchtigkeit aus dem Gut mit transportiert.

Was kostet ein Dörrautomat?

Die einfachen Geräte liegen zwischen 20€ und 30€ und reichen in der Regel völlig aus.

Es gibt noch teurere Geräte (ab ca. 60€ aufwärts), bei denen sich die Temperatur und Zeit regeln lässt. Die Temperatur ist aber nicht zwingend erforderlich und die Zeit lässt sich mit einer Zeitschaltuhr kontrollieren.

Und was kostet der Dörrvorgang?

Ein Dörrgerät hat ~200 Watt. Durchschnittliche Dauer 6-8h.

$0,200\text{KW} \times 8\text{h} = 1,6 \text{ KWh} * 0,20\text{€} = 0,32\text{€} + \text{Rohmaterial zum Dörren.}$

Wo bekomme ich so ein Gerät?

Bei Real, Ratio, Kaufland, Hit und wie die Großen alle heißen mal schauen gehen, da gibt es die einfachen von Bomann oder Clatronic für 20-30€.

Ab und wann auch mal bei Tchibo.

Und wenn Porto drauf kommen darf: ebay.

Was kann ich dörren?

Im Prinzip jegliches Obst & Gemüse sowie Fleisch und auch Fisch.

Siehe auch Liste am Ende.

Bei einigen Dingen gibt's Dinge die beachtet werden sollten.

Tomaten benötigen eine spezielle Vorbehandlung und Obst sollte man in Zitronenwasser tauchen um ein Oxidieren (Braun werden) zu vermeiden.

Was kann ich nicht dörren?

Fett. Dies wird schnell ranzig und verdirbt das Dörrgut.

Dazu gehören u.a. Öle, Sahne, Milch, Butter, etc.

Diese Zutaten sollte man auch nicht für Marinaden verwenden.

Wie lange braucht das dörren?

In der Regel fährt man mit acht Stunden ganz gut.

Liegt halt auch immer mit an der Stärke des Dörrguts, feine Sachen sind eher trocken, dickere brauchen auch mal länger.

Am Anfang hilft zwischendurch mal nach zuschauen und gegebenenfalls einfach noch etwas nach trocknen zu lassen.

Wie lang haltbar ist gedörktes Essen?

Je nach Trocknungszustand unterschiedlich. Umso trockener das Produkt umso länger haltbar. Im Schnitt kann man von circa 6 Monaten ausgehen.

Wo und wie lagere ich mein Dörrgut?

Dörrgut braucht nicht in den Kühlschrank oder eingefroren zu werden. Irgendwo im Schrank reicht völlig aus. Aufbewahren kann man es in Ziplock Beuteln (auch ideal für die Tour), Stoffbeuteln oder in Tupperdosen.

Wie dick schneide ich Obststücke, -scheiben?

Sind die Scheiben zu dick bräunte der Trocknungsvorgang zu lange oder es bleibt eine Restfeuchte im Inneren zurück was zur verfrühten Schimmelbildung führen kann.
Mit einer Stärke von 5-10mm fährt man ganz gut.

Wie kann ich ein oxidieren (bräunen) von Obst verhindern?

Mit Zitronenwasser geht dies sehr gut.
Dazu auf eine Schüssel Wasser eine Zitrone ausquetschen und die geschnittenen Obststücke hinein tauchen. Nach ca. 20-30 Sekunden wieder herausnehmen und auf dem Rost des Dörrers verteilen.

Was ist Beef Jerky?

In Scheiben geschnittenes, getrocknetes Rindfleisch.
Dies wird vor dem Dörren für circa 24h in eine Marinade eingelegt.
Auch Abwandlungen mit Schweine- oder Geflügelfleisch ist möglich.

Sind Dosensuppen möglich?

Ja, auch dies kann man für seine Tour trocknen.
Dazu die festen Bestandteile der Suppe auf die Gitter verteilen und ganz unten in den Dörrer kommt dann eine Lage Backpapier und bis maximal 1cm Höhe der dickflüssige Teil aus der Dose. Nach circa vier Stunden kann dann schon das Essen fertig sein.
Eine Büchse 800gr ergibt circa 160gr Trockenmasse, Stromkosten pro Dose ~30Cent.

Wie hydriere ich die Trockennahrung?

Wenn man ganze Gerichte getrocknet auf Tour mitnimmt, transportiert man sie am idealsten im ZipLock Beutel. Auf Tour einfach die benötigte Menge Wasser zum Kochen bringen und in den Beutel geben. Fünf Minuten ziehen lassen und zum Löffel greifen.

Mögliche Zutaten die erfolgreich erprobt wurden:

- Ananas
- Apfel
- Banane
- Birnen
- Bohnen (Kidney-)
- Brokkoli
- Erbsen
- Erdbeeren
- Fisch
- Fleisch (Hack-) hier auf mageres Fleisch achten, Fett kann ranzig werden
- Geflügel (vorher braten, kochen)
- Kartoffeln (vorher Kochen)
- Kiwi
- Knoblauch
- Mais
- Mandarinen
- Nudeln / Spätzle
- Oliven
- Paprika
- Pilze
- Reis
- Reis
- Rote Beete
- Sojageschnetzeltes
- Soßen
- Tiefkühlprodukte (Obst & Gemüse, Fertiggerichte aus dem Beutel)
- Tomate
- Weintrauben
- Zwiebeln (Lauch-)