

Nudeln kochen in großen mengen

Gesalzenes Wasser in mehreren 100L Töpfen kochen.

In 5 min abstand nudeln rein, sodass nicht alle gleichzeitig fertig werden. Während die ersten dann rausgeholt werden, garen die nächsten fertig.

Die Nudeln nicht abgießen sondern mit Sieben in GNs umfüllen und im verbliebenen Wasser die nächste Fuhre kochen.

Möglichst früh anfangen. 100l Wasser zu aufzukochen kann mehr als 30 min dauern.

□ verklumpen vermeiden

Beim Kochen großer Pastamengen kann es schnell passieren, dass sich die Nudeln zu einer großen miesen Teigmasse verklumpen. Daher hier ein paar Tips:

- Beginne das Abschöpfen frühzeitig, schon wenn die Nudeln al dente sind.
- Etwas Öl auf die fertigen Nudeln hilft auch gegen verklumpen.
- Penne und andere Pasta mit "Hohlraum" verklumpen eher als andere, weil dort mehr Wasser hängen bleibt.
- Es ist auch eine gute Idee, die Pasta mit kaltem Wasser abzuspülen, um zu verhindern, dass sie weiter kocht, und um die gesamte Stärke abzuwaschen. Dies ist besonders wichtig, wenn du die Pasta in einem Salat verwenden möchtest.

Wie viel salz?

Das gesalzene Wasser sollte wie Meerwasser schmecken. Bei 100L sind das etwa 10 Salatkellen.

Wie viele nudeln?

Ungefähr 125g pro Person. Siehe Mengenkalkulation.

Energie sparen

Du kannst die Nudeln vorab in (kaltem) Wasser einweichen um die Kochzeit zu reduzieren. 2 Stunden reichen dafür aus, über Nacht geht aber auch.

Du kannst das heiße Nudelwasser für mehrere Führen Nudeln verwenden.

Version #1

Erstellt: 2026-03-24 12:46:38 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2026-03-24 12:46:38 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot