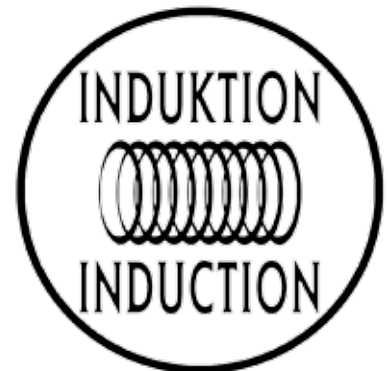


Information über Töpfe und Pfannen aus Gusseisen



Bratschule

Pflegeanleitung

Information über Töpfe und Pfannen aus Gusseisen.

Hat Gusseisen eine gute Wärmefähigkeit? Ja, die dicke des Materials und die runden Übergänge zwischen Seiten und Boden leitet die Wärme besonders gut. Es gibt kaum ein Kochtopfmaterial, was die Wärme besser leitet als Gusseisen und aufgrund seiner Dicke gleichmäßiger im Boden verteilt.

Halten sich Speisen in gusseisernen Töpfen länger warm? Speisen, welche in gusseisernen Geschirren gegart wurden, halten sich über die ganze Mahlzeit warm. Was das Warmhalten betrifft, ist Gusseisen allen anderen Materialien überlegen. Es hat eine hervorragende Wärmespeicherfähigkeit.

Sind Gusstöpfe immer aus Gusseisen? Nein, es gibt auch Gussgeschirre aus Leichtmetall. Diese sind aber in der Regel beschichtet und haben eine viel kürzere Gebrauchsfähigkeit als Töpfe und Pfannen aus Gusseisen.

Kann man mit beschichtetem Kochgeschirr Fett sparen? Nicht mehr als mit Gusseisen. Wenn man z.B. in einer beschichteten Pfanne ohne Fett brät, gibt das Fleisch erst sein eigenes Fett ab, um es danach wieder aufzunehmen. Fleisch hat die Eigenschaft, immer genau so viel Fett aufzunehmen, wie ausgelaufen ist. Da das gesättigte Fett bei Fleisch nicht so gesund ist, ist die Wahl des richtigen Bratfettes äußerst wichtig. In einem Bratgeschirr aus Gusseisen zubereitet, wird das Fleisch rundherum knusprig und besonders schmackhaft.

Spielt beim Braten die Wahl des Fettes eine Rolle? Einige sogenannte Diätmargarinesorten sind ausgesprochen ungeeignet. Auch „Backmargarine“ eignet sich oft schlecht zum Braten. Am besten ist Bratmargarine.

Hat der Gebrauch von Gusseisen für Kochgeschirr Vorteile? Ja, Gusseisen hat eine Reihe von Vorteilen. Wir nennen hier einige.

Ist Gusseisen heutzutage behandelt? Zum Teil ja (mit Schwarzer oder bunter Emaille überzogen); Gusseisen von RONNEBY BRUK ist werkseitig nur mit Rapsöl eingebraut und somit sofort gebrauchsfertig.

Muss RONNEBY BRUK Gusseisen noch zusätzlich eingebraut werden? Eigentlich nicht. Das Gusseisen hat seine erste undbehandlung hinter sich, braucht aber noch etwas Zeit, bis es richtig eingebraut ist. Je öfter Sie es benutzen, um so besser werden die Brateigenschaften. Benutzen Sie das Kochgeschirr wie gewöhnlich und reinigen Sie es nur mit lauerwarmen Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel, da dieses das Fett aus den Gussporen löst, und Pfannen oder Töpfe wieder neu eingebraut werden müssten.

Kann man Töpfe aus Gusseisen in den Backofen stellen? Grundsätzlich ja, solange keine Kunststoffteile als Topf- oder Deckelgriffe Verwendung finden.

Sind Gusseiserne Bratgeschirre nur zum Fleischbraten geeignet? Nein. Selbstverständlich können Sie neben Fleisch auch anderen Sachen hervorragend braten. Eine Gusseiserne Pfanne ist genau so Ideal zum Braten und Backen sämtlicher Kartoffelgerichte, sowie auch für Fisch, Eierspeisen oder Gemüsepfannen.

Wie lange halten Kochgeschirre aus Gusseisen? Hochwertige Gussgeschirre, wie RONNEBY BRUK „MAESTRO“ halten normalerweise mehrere Generationen, also besonders lange. Es ist durch diese Langlebigkeit damit ausgesprochen preiswert.

Gibt es eine Herdart auf der ich RONNEBY BRUK „MAESTRO“ Guss nicht verwenden kann? Nein, RONNEBY BRUK Gussgeschirre können selbstverständlich auf allen Herdarten verwendet werden. Gusseiserne Kochgeschirre funktionieren besonderes gut auch auf INDUKTIONSHERDEN.

Kann ich meinen RONNEBY BRUK Gusstopf also auch auf dem Glaskeramikkochfeld benutzen? Selbstverständlich! Aufgrund des plangedrehten Bodens ist Gusseisen für Glaskeramikkochfelder geeignet. RONNEBY BRUK Kochgeschirre Maestro ist plan und kann sich nicht verziehen. Damit ist ein optimaler Wärmefluss zwischen Kochstelle und Topfboden gewährleistet.

Kann man speisen in gusseisernen Gefäßen aufbewahren? Nein, Gusseisen ist nicht zur Aufbewahrung von Speisen geeignet, denn dies kann zu Geschmacksveränderungen und Verfärbungen führen. Auch darf man gusseiserne Gefäße auf keinen Fall über Nacht in den Kühlschrank stellen, da sie sonst unter Umständen Rost ansetzen könnten.

Probleme mit der Pflege oder Flecken? Oft ist dem abzuwehren, indem man die Flecken oder den eventuellen Rostanflug gründlich mit Speisöl einreibt. Das Öl verdrängt stets das Oxid und lässt sich am nächsten Tag abtrocknen.

Was tun, wenn et was anbrennt? Grundregel: Zu Beginn des Bratvorganges hängt alles erst einmal am Pfannenboden an. Erst wenn das Bratgut außen fertig Gebraten ist, löst es sich von selbst und lässt sich leicht wenden. Bei zu frühem Wenden werden Teile des Bratgutes abgerissen und bleiben am Boden hängen, wo sie verbrennen. Falls Ihnen nach dem Wenden noch etwas anbrennt, war die Brattemperatur zu hoch.

Trotz Temperaturregelung, Probleme mit dem Anbrennen? Das „Einbraten“ des Kochgeschirres hat vielleicht durch Spülmittel gelitten oder dadurch, dass angebrannte Speiseresten eine Schicht zwischen Gusseisen und Bratgut bilden. Was tun? Die Pfanne gegebenenfalls von eingebrauten Speiseresten befreien; dann Speckwürfel in der Pfanne oder dem Topf verteilen und auf schwacher Hitze auslassen, bis sie knusprig ist (Schweinespeck eignet sich am besten zum Einbraten). Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, und anschließenden mit Haushaltspapier ausreiben. Fertig!

Ist Design wichtig? Funktionelles Design ist immer wichtig. Wir, von RONNEBY BRUK, sind stolz darauf, das wir den bekannten schwedischen Designer Professor Sigurd Persson für die Entwürfe unsere Gussgeschirre gewinnen konnten. Professor Persson hat viel Erfahrung in der Gestaltung von Kochgeschirren, die er voll in das zeitlose und formvollendete Design unserer Gusserie „Maestro“ eingebracht hat.

Gibt es eine Garantie? Und worauf? Der Hersteller RONNEBY BRUK garantiert, dass das Produkt kontrolliert ist und höchsten Qualitätsanforderungen genügt. Falls dennoch Probleme auftreten, wie z.B. Sprünge, oder andere reine Produktionsfehler, bekommt der Kunde stets das Produkt bzw. das fehlerhafte Zubehörteil ersetzt. Wir übernehmen für unserer Produkte volle Garantie auf alle eventuell bei der Herstellung entstandene Fehler.

Sind die RONNEBY BRUK Gussgeschirre recyclingfähig? JA, zu 100 %.

Richtig braten ist für viele eine Kunst, die man aber erlernen kann. Es kann eine Weile dauern, bis man ein richtiges Gefühl für die notwendige Bratzeit und –zeit entwickelt hat. Es gibt jedoch ein paar allgemeine Regeln. Hier in dieser „Kleinen Bratschule“ möchten wir Ihnen die wichtigsten vorstellen:

Fisch oder Fleisch in der Pfanne zu braten geht schnell, und ist schmackhaft. Daher ist diese Art der Zubereitung so beliebt.

Brennt Ihnen aber öfter etwas in der Pfanne an? Schmeckt es manchmal verbrannt? Kommt es vor, dass Fleisch hart und trocken wird?

All dies lässt sich vermeiden, wenn Sie Ihre Bratmethode ändern. Verwenden Sie zum Braten Pfannen und Töpfe aus Gusseisen, dann wird es Ihnen leicht gelingen. Braten Sie auf niedriger Hitze! Braten Sie Kürzerer! Denn lange Braten trocknet Ihr Bratgut aus, weil es Fleischsaft und Fett verliert.

Es ist möglich ganz ohne Fett zu braten. Diese sogenannte Grillen in der Pfanne geeignet sich z.B. für Steaks gut. Dann benutzt man lieber eine spezielle Grillpfanne. Man kann mit Öl, Butter oder Margarine braten. Der Braten mit Butter oder Margarine ist einfacher als mit Öl. Butter und Margarine geben nämlich ein Temperatursignal, d.h. der Bodensatz verändert seine Farbe je nach der Temperatur.

Auf den nächsten Seiten finden Sie Grundrezepte zum Braten von Steaks, Fisch und Eiern. Wir möchten Ihnen auf der letzten Seite dieser Broschüre zeigen, wie sich Fett beim Erhitzen verändert und welche Temperatur zu welchem Bratgut passt.

Im Text steht überall Margarine, aber Sie können natürlich auch Butter verwenden. Braten Sie am besten mit Bratmargarine, und vermeiden Sie nach Möglichkeit Diätmargarine.

So braten Sie richtig.

Wenn die Margarine leicht gebräunt ist, legen Sie das Bratgut in die Pfanne, jedoch nicht zu viel auf einmal. Die Pfanne kühlt sonst zu schnell ab, und es wird schwieriger die Temperatur gleichmäßig zu halten, um eine knusprige Kruste zu bekommen. Senken Sie die Brattemperatur leicht ab; und halten Sie diese während der ganzen Bratzeit möglichst konstant. Bei zu niedriger Hitze wird das Bratgut gekocht statt knusprig gebraten. Ist die Hitze zu stark, verbrennt die Kruste und wird ungenießbar.

Sobald etwas fertig gebraten ist, nehmen Sie es aus der Pfanne. Wenn Sie die Pfanne nur beiseite stellen und das Bratgut darin liegen lassen, geht der Bratvorgang, durch die in der Pfanne gespeicherte Wärme, weiter und das Ergebnis wird entsprechend schlechter.

Giessen Sie das Bratfett nicht über die Speisen.

Spülen Sie die Bratpfanne nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Bürste aus. Je direkter Sie dies nach dem Braten machen, umso leichter ist die Reinigung. Verwenden Sie kein Spülmittel, da dieses auch das Fett aus den Gussporen löst, und Sie das Bratgeschirr wieder neu einbraten müssen.

STEAKS.

Da gutes Fleisch teuer ist wäre es schade, wenn der Braten nicht richtig gelingen würde. Das Steak soll richtig durchgebraten und schön gebräunt werden.

Verwenden Sie ein Bratgeschirr aus Gusseisen, welches gut eingebraten sein sollte. Kaufen Sie mindestens 1 cm dicke Steaks, und nehmen Sie nur durchwachsenes Fleisch, da dieses beim Braten saftiger bleibt und nicht so schnell trocken und zäh wird, wie mageres Fleisch. Lassen Sie dieses eine Weile bei Zimmertemperatur liegen, den kalten Fleisch lässt sich schlechter braten. Ritzen Sie den Fettrand während des Bratens am Fleisch, schneiden Sie ihn eventuell erst nach dem Braten ab.

Geben Sie einen Esslöffel Fett in die kalte Pfanne, und erhitzen Sie diese. Warten Sie, bis das Fett schäumt, leicht gebräunt und lautlos ist (165°C).

Legen Sie die Steaks in die Pfanne, und zwar höchstens zwei auf einmal, es sei denn, die Pfanne ist ungewöhnlich groß. Senken Sie die Temperatur etwas ab, und braten Sie die Steaks (ca. 2 Minuten) von einer Seite. Wenden Sie das Fleisch erst, wenn es sich leicht vom Boden löst. Fleisch hängt im ersten Moment an und löst sich erst nach Schließen der Poren. Vorzeitigen Wenden zerreißen die Fasern, und lässt diese am Pfannenboden verbrennen! Verfahren Sie mit der zweiten Seite genauso. Dann ist das Fleisch gerade durchgebraten und immer noch saftig; wenn es länger liegt, wird es hart und trocken. Professionelle Köche drücken mit dem Finger auf das Steak; fühlt es sich weich an, ist es innen immer noch rot. Würzen Sie das Fleisch erst nach dem Braten. Wird das Steak blutig oder rosa gewünscht, verkürzt man die Bratzeit.

FORELLE, PANIERT MIT MANDELN.

Für vier Personen: 4 mittelgroße Forellen säubern, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen, innen leicht salzen und jeweils 1 Tl gehackte, frische Kräuter (Dill, Petersilie oder Estragon) in die Bauchhöhle geben. Den Fisch außen mit Ei und blättrig geschnittenen Mandel sorgfältig panieren.

In einer Bratpfanne 2 El Margarine erhitzen. Abwarten, bis das Fett leicht gebräunt ist (165°C). Zwei Forellen auf einmal braten, und danach auf eine warme Platte legen, während die restlichen gebraten werden.

Fisch kann beim Braten leicht anbrennen. Deshalb schützt man Fisch mit einer Panade, d.h. man wendet ihn in Semmelbrösel oder Mehl. Eine dünne Panade reicht aus; eine zu dicke Panade saugt beim Braten unnötig viel Fett auf.

Paniertes Bratgut wird schnell braun. Bei gleichmäßiger, niedriger Temperatur braten, damit nichts anbrennt.

Panierten Fisch stets ohne Deckel braten, damit die knusprige Panade nicht aufweicht. Nie zu viel auf einmal in die Pfanne legen. Der Boden der Bratpfanne soll nicht mehr als zu zwei Drittel bedeckt sein.

SPIEGELEIER.

Beim Braten von Eiern geht man ganz anders vor als bei Fleisch. Ein Ei soll nicht gebräunt, sondern in heißer Margarine eher gekocht werden. Brät man Eier bei zu starker Hitze, wird das Eiweiß zäh und hart.

Für richtige gute Spiegeleier braucht man unbedingt frische Eier. Zu lange gelagerte Eier leiden im Geschmack, und das merkt man bei Spiegeleiern besonders deutlich.

Bei frischen Eiern liegt das Eiweiß dick und geleeartig um das feste, kugelige Eigelb herum, und das Eiweiß läuft nicht aus. Ältere Eier sind weniger fest, das Eiweiß ist wässrig und verteilt sich über den Pfannenboden.

Fett in die kalte Pfanne geben. Abwarten, bis es nicht mehr schäumt und leicht gebräunt ist (155°C). Die Eier in die Pfanne schlagen, und die Hitze senken, damit die Temperatur nicht weiter steigt.

Die Eier ca. 3 Minuten lang braten; Das Eiweiß soll fest und undurchsichtig sein, dann ist das Ei fertig. Soll das Ei von beiden Seiten gebraten werden, abarten, bis das Eiweiß von unten fest geworden ist, und das Ei wenden. Die Eier nach dem Braten salzen.

Sehr weich gebratene Eier; Die Eier in die Pfanne schlagen, wenn die Margarine noch schäumt. Die Hitze senken und im Fett kochen lassen, bis das Eiweiß fest wird.

SO VERHÄLT SICH FETT IN DER BRATPFANNE.

Geben Sie das Fett in die kalte Pfanne. So können Sie durch die Veränderungen des Fettes die Temperatur leichter abschätzen und das Bratgut somit bei der richtigen Hitze in die Pfanne legen.

Es schäumt - das Fett fängt gleich an zu zischen. Es schäumt in der Pfanne, weil das Wasser verkocht. Butter und Margarine bestehen zu ca. 18 % aus Wasser. Jetzt liegt die Temperatur zwischen 100 – 140°C.

Es wird leise - sobald das Wasser ganz verkocht ist, wird das Fett leise. Gleichzeitig hört es auf zu schäumen und bildet einen glatten Bodensatz, der langsam bräunlich wird. Dieser Bodensatz besteht aus Proteinen. Die Temperatur liegt bei ca. 145°C.

Leicht bräunlich - das Fett ist ca. 155°C heiß, wann der Bodensatz leicht bräunlich wird. Dies ist die richtige Temperatur zum Braten von Eiern, Zwiebeln und Pilzen. 155°C ist auch eine gute Brattemperatur für dicke Scheiben Fleisch.

Gebräunt - bei ca. 165°C ist das Fett gebräunt. Dies ist die richtige Temperatur zum Braten von Steaks, Koteletts, Würstchen, Omeletts, Fischfilet und Pfannkuchen.

Dunkelbraun - wenn der Bodensatz dunkelbraun ist, sollte man in der Pfanne nichts mehr braten. 175°C eignet sich höchstens noch zum Schnellbraten von dünnen Scheiben Fleisch, z.B. extra dünne Steaks.

Fast verbrannt - ACHTUNG! Bei 185°C ist das Fett sehr dunkel und zu heiß zum Braten, mit Ausnahme von Minutensteaks, die ½ Minute von jeder Seite gebraten werden.

Pflegeanleitung für vorbehandelte Gusseisen-Produkte.

Dieses neue Produkt (Pfanne oder Topf) ist bereits mit Speiseöl behandelt, um das komplizierte Einbraten zu vermeiden. Nur mit lauwarmem Wasser abspülen und abtrocknen. Dann kann es direkt auf dem Herd benutzt werden.

Gusseiserne Behälter ohne Holzgriffe kann man natürlich auch im Bratofen benutzen. Töpfe und Pfannen der Firma RONNEBY BRUK eignen sich alle perfekt für die Benutzung auf Glaskeramik-Herden. Der Boden eines Topfes oder einer Pfanne aus Gusseisen hält sich plan und verfügt über eine ausgezeichnete Kontaktfläche, was notwendig ist bei der Zubereitung auf Glaskeramik Kochfeldern.

Die noch warme Pfanne bzw. Topf mit heißem Wasser und Spülbürste reinigen oder einfach mit Haushaltspapier abwischen. Nur Spülmittel verwenden, wenn man Speisen mit starkem Geschmack zubereitet hat. Die Pfanne oder den Topf abtrocknen - am besten erfolgt das, indem das Gefäß kurz auf die noch warme Platte bzw. Kochfeld gestellt wird.

Gefäße aus Gusseisen nicht zur Aufbewahrung von Speisen verwenden. Sie können leicht rosten und die Speisen könnten sich verfärben.

Wenn das Gefäß im Schrank steht, den Deckel nicht ganz auflegen, sondern eine Luftspalte offen lassen. Wenn das Gefäß trocken aussieht, erneut mit Speiseöl einreiben.



RONNEBY BRUK AB
Järnbruksvägen 5
S-372 52 KALLINGE
SCHWEDEN

Tel: +46 457 24000
info@ronnebybruk.com

Fax: +46 457 79821
www.ronnebybruk.nu