



Römertopf

.....

Das Prinzip des Römertopfs ist jahrhundertealt und von den alten Römern abgeuckt. Sie „verpackten“ Fleisch und Fisch in nassem Ton und legten es so ins Feuer. Das Wasser im Ton sorgte für gleichmäßiges Garen ohne Anbrennen oder Austrocknen.

Der Römertopf ist ideal um Fleisch, Fisch oder Geflügel zuzubereiten. In diesem „Ofen im Ofen“ garen die Zutaten im eigenen Saft. Ergebnis: ein zartes saftiges Gericht mit optimalem Geschmack!

Vor der ersten Benutzung

- Legen Sie beide Hälften des Römertopfs 10 Minuten in kaltes Wasser.
- Entfernen Sie eventuellen Tonstaub mit einer Bürste unter fließendem Wasser.
- Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, um zu verhindern, dass der Topf springt. Lassen Sie darum den Ofen und den Römertopf gleichzeitig aufheizen. Stellen Sie den Topf auch nie direkt aus dem Ofen auf eine kalte Anrichte.

Benutzung

- Lassen Sie den Topf 15 Minuten ganz im Wasser stehen. Der poröse Ton nimmt die Feuchtigkeit auf, die später zu Dampf wird.
- Bereiten Sie in der Zwischenzeit Ihre Zutaten vor. Legen Sie sie in die abgetrocknete untere Tonschale, Einfetten ist nicht nötig. Setzen Sie den Deckel auf die Schale und stellen Sie den Topf in den nicht vorgeheizten Ofen.
- Der Römertopf ist nur für den Backofen geeignet (aber nicht unter dem Grill), die maximale Temperatur ist 230 °C. Er darf nicht in der Mikrowelle benutzt werden.
- Servieren Sie das Gericht direkt in der unteren Schale: So bleibt der Inhalt lange warm. Benutzen Sie immer einen Untersetzer!

Unterhalt

- Benutzen Sie nur Küchenhelfer aus Holz um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie Ihren Römertopf nicht in der Geschirrspülmaschine. Sauberbürsten mit heißem Wasser ist meistens genug. Ist doch etwas angebrannt? Lassen Sie den Topf in heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel einweichen, dann gut abspülen.
- Den Topf an einem gut belüfteten Platz nach dem Abwaschen gut trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Fett, Wein, Kräuter usw. verfärben den Ton. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Benutzung.
- Ein Römertopf absorbiert Gerüche und Aromen. Benutzen Sie deshalb separate Römertöpfe für Fisch- und Fleischgerichte.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille