Potjie mit Beinen

klassischer Potjie mit Beinen in vielen Größen erhältlich, von Tassengröße für einen Apfel bis hin zum "Kanibalentopf" zum reinsetzten.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung
Der "klassische" Potjie mit 3 Beinen

Potjie ist ein gusseiserner Dreibeintopf zum Kochen auf Holzkohle, offenem Feuer oder Gas. Die gesunde und außergewöhnliche Alternative zum Grillen, bzw. Kochen von delikaten Fleisch- und vegetarischen Gerichten der besonderen südafrikanischen oder auch klassischen Küche.

Wir haben diese Art des Kochens auf Reisen im südlichen Afrika kennengelernt, waren sofort total begeistert und kochen seitdem bei jeder Gelegenheit, auch im täglichen Gebrauch, mit diesen Töpfen.

!!! Bitte unbedingt unter "BÜCHER" schauen, da gibt es tolle Bücher zum Thema mit interessanten Infos und vielen Rezepten !!!

- Es gibt sie auch ohne Beine (Platpotjie). Dann kann man sie auch auf dem Küchenherd (Elektro/Gas/Induktion) verwenden -

Die angebotenen Töpfe sind aus massivem Gusseisen, sehr robust und verteilen die Hitze durch ihre Masse gleichmäßig auf den ganzen Topf, so dass sehr energiesparend und effizient gekocht werden kann.

Es gibt keine Beschichtung, die Antihaft-Eigenschaften ergeben sich nur aus der "Patina", einer in die Guss-Oberfläche eingebrannten Fettschicht die einmalig vor Gebrauch "Eingebrannt" wird und dann durch den Gebrauch immer besser wird. Somit gibt es keine Probleme mit Kratzern oder abplatzenden Beschichtungen, nur reines Eisen.

Der neue Topf muss also vor Gebrauch gründlich eingebrannt werden, dann wird er nach jeder Benutzung einfach nur mit heißem Wasser ausgewaschen, eingeölt, fertig.

Viele Gerichte lassen sich so nahezu fettfrei zubereiten, bei einigen füllt man die Zutaten (Fleisch, Gemüse usw.) schichtweise, teils unzerkleinert in den Topf, Deckel drauf, stellt ihn aufs Feuer/Kohle/Gas und widmet sich seinen Gästen für die nächsten 3 Stunden - in der Zwischenzeit kocht sich das Essen von alleine. Je nach Topfgröße können so von 2 bis zu ca. 200 Personen ohne größeren Arbeitsaufwand mit super schmackhaften und gesunden Gerichten verköstigt werden.

Und wem die Gusseisernen Töpfe zu schwer sind, schaut sich mal die neuen Hart Anodisierten Guss-Aluminium Dutch Oven an, die wiegen weit weniger als die Hälfte !!!