Mein neuer Bräter

8. Februar 2010 | Autor Leroy

Oder auch: “Die schwere Geburt”

Hier auf dem Bild sieht man meinen neuesten Schatz: einen Gußeisenbräter in GN Format, den man mit einem entsprechenden GN Edelstahldeckel abdecken kann. Das Tolle an dem Bräter ist sein großes Fassungsvermögen und seine Einsatzfähigkeit sowohl im Backofen, als auch auf dem Herd, wo man in ihm zum Beispiel sehr große Mengen Spätzle in Butter anbrutzeln kann

Warum der Alternativ-Titel “Die schwere Geburt”?

Nun, der Bräter, der ein Geschenk zu meinem 42.ten Geburtstag war, hatte eine kleine Überraschung im Gepäck. Als wir ihn (glücklicherweise habe ich ihn mit ausreichend VORLAUF überreicht bekommen) einbraten wollten, reinigten wir ihn kurz mit heißem Wasser und Spüli und stellten ihn dann auf die Gasflamme um ihn zunächst auf Temperatur zu bringen. Als der Bräter hochheizte, traute ich meinen Augen nicht: anstatt weniger Flüssigkeit und Wasserperlen, bildeten sich immer größere “Pfützen” am Boden. Als ich kurz die Fingerspitzen hineintauchte, hatte ich sofort Gewissheit: Transportwachs!!! Und zwar sehr großzügig aufgetragen.

Ich will den langen Weg der Reinigung nicht in jedem Detail wiedergeben, aber da ich dazu wenig Literatur im WWW fand, hier zumindest die Wesentlichen Schritte:

- Vorreinigen mit heißem Wasser und Spüli (wenig Effekt)
- Erhitzen und Austupfen des flüssigen Wachses mit Küchenkrepp (schon besser aber weit von “sauber” entfernt)
- Abflammen der nicht aufgeheizten Stellen (Seiten und oben) mit dem “Crème Brulée”- Brenner und sofortiges Abtupfen (dicker Daumen vom Drücken des Brennerknopfes und passabler Erfolg, aber mühsam)
- Aufheizen mit Pflanzenöl und unschuldigen Kartoffelscheiben und einer Menge Salz (Oh, mein Gott, die armen Kartoffeln, ganz grau – effektiv und effizient!)
- Das Salz mal alleine in den Topf und feste mit der Wurzelbürste und wenig Wasser geschrubbt und dann ausgespült (auch nicht schlecht, denn Salz scheuert schon ziemlich, wenn man genug davon hat)

- Einmal den Bräter leer im Backofen auf 200° C erhitzt und leichtsinnigerweise was anderes gemacht (keine gute Idee, da im ganzen Haus Qualmbildung, aber ggf. auch wesentlich für eine Art Pyrolyse-Phase bei der Reinigung des Bräters – bedenken Sie aber, dass Nachbarn wegen der dichten Rauchentwicklung die Feuerwehr anrufen könnten 😃)
- Schrubben mit Salz, dann Füllen mit 1 cm Öl, aufheizen, rühren, kratzen, abkühlen lassen und ausleeren (fühlte sich in dem Moment richtig an)
- Erhitzen von Wasser mit viel Salzgehalt bis zur Siedetemperatur (braucht sehr, sehr lange, sogar mit heißem Topf und aufgeheiztem Leitungswasser. Start auf Gasflamme, dann weiter im Backofen – ausleeren des Wassers inlusive der leicht schillernden Blättchen, welche obenauf schwimmen und Wiederholen des Vorgangs, bis Wasser klar bleibt, hier 2 mal)
- Wiederholung der Salz und Kartoffelreinigung (bei der 2ten Kartoffelrunde schon wesentlich besseres Ergebnis, die Kartoffeln bleiben sauber und sehen schon recht lecker aus)
- Bräter nochmals mit heißem Wasser und Spüli reinigen
- Öl erhitzen, mit Pinsel verreiben, schwenken, abkühlen lassen, restliches Öl ausleeren
- Nochmals erhitzen und die ersten Spätzle mit Butter anbraten – zunächst sehr misstrauisch und unter sehr vorsichtigem Probieren. Langsam Vertrauen fassen
- Mehr Spätzle anbraten
- Nochmal essen, weniger zaghaft.
- Leicht stöhnen, weil das Ding nun endlich einen guten Geschmack fabriziert.
- Hersteller lauthals verfluchen weil Wachs statt geöltes Papier verwendet wurde.
- Seinen Frieden mit der Reinigungsphase und dem eingesetzten Aufwand machen.
- Den Bräter endlich benutzen.

Anwendungsbeispiele:

Gemüse andünsten

Angebratenes Gulaschfleisch und Gemüse aufnehmen und warmhalten, bis der Kochprofi Bräter gefüllt werden kann

Spiegeleier mit Speck für hungrige Frühstücksgäste herstellen

Und vieles mehr… 🙂

📂Veröffentlicht in Geräte und Zubehör