Meine neue Griddle-Pfanne (SMEG PPX 6090)

16. Januar 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt,

ich bin heute überglücklich: als kleines Vorgeburtstags-Geschenk habe ich mir letzte Woche die Griddle-Pfanne (SMEG PPX 6090), ein Original-Zubehör für meinen SMEG Gasherd gegönnt. Erstklassig und superfreundlich beraten durch Brunhilde Hüttich (an dieser Stelle nochmals vielen Dank, Frau Hüttich ☺) vom Hause Hüttich, wo ich bereits 2007 meinen Herd erworben habe.
Wer sich selbst mal sowas zulegen oder einfach nur mal stöbern möchte, hier die Links:

www.huettich.de

www.gasherd.de (mit Preisen zu den Produkten)

Ich kann diese Firma nur wärmstens weiterempfehlen und rate Ihnen, bei Interesse mal reinzuschauen.
Sie wissen ja, ich empfehle nur dann, wenn ich überzeugt bin – und hier bin ich es! ☺
Versand und Beratung einwandfrei und die Preise sind dabei immer sehr fair.

Und nun der erste Einsatzbericht.
Ich konnte natürlich nicht warten und habe daher heute Morgen noch alles ausgepackt und das Teil gründlich mit warmem Wasser und Spüli gesäubert. Die beste Ehefrau von allen hat dann auf mein Flehen hin die Gemüsepfanne mit Reis heute Mittag nicht vorgekocht, sondern nur alles kleingeschnitten und vorbereitet, damit ich meine neuste Errungenschaft zum Jungfern-Einsatz bringen konnte.

Kaum zurück am leider späten Abend im heimischen Domizil und machte ich mich also daran, die Pfanne einzuölen, aufzuheizen und die ersten Zutaten aufzulegen.

Hierzu wird der gusseiserne Topfträger-Rahmen vom Kochfeld entfernt und die Pfanne direkt auf den Herd gestellt. Bei meinem Modell ist der Betrieb in allen drei Feldern denkbar und ich werde vermutlich das nächste Mal nach links gehen, wo ich einen 2 kW und einen 3 kW Brenner habe, der 2 kW gepaart mit den 1,2 kW war insgesamt etwas schwach.

Nach wenigen Minuten ist die ca. 1,5 cm starke Edelstahlplatte am Boden der Griddle-Pfanne vorgeheizt und es kann losgehen.

Gemüse wie den Brokkoli kann man zwischendurch mit etwas Brühe ablöschen. Was an Flüssigkeit zuviel vorhanden ist, läuft nach vorne in eine Auffangrinne, ebenso überschüssiges Fett, das man natürlich auch mit dem Bratwender dort hin schieben kann. Das macht die Pfanne zu einer sehr guten Anschaffung bei fettarmer Ernährung.

In einem zweiten Schritt habe ich das Fleisch dazu gegeben und ebenfalls angebraten, zum Schluss dann alles gemischt und fertig gegart. Kochzeit ca. 15 min.

Hier noch zwei abschließende Impressionen vom zubereiteten Essen:

Guten Appetit und gute Inspiration wünscht Ihnen wie immer Ihr Leroy! 😀

Veröffentlicht in Asiatisch, Empfehlung des Monats, Geräte und Zubehör, Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken