Neues Equipment, ein Schweinelendchen Rezept und was die französischen Campingplätze damit zu tun haben

25. September 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt,

wie versprochen mein Pfannentest vom Wochenende und ein Rezept dazu: Schweinelendchen mit Zwiebeln und breiten Nudeln

Die Pfanne habe ich wie schon beschrieben bei Butch bestellt (www.butch.de), ein m.E. sehr guter Shop mit hochwertigem Equipment. Auch hier gilt wie bei allen Shops natürlich: Preise vergleichen! Mein kürzlich erworbenes Ausbeinmesser von Güde hätte ich hier deutlich billiger haben können, die Pfanne von Staub en France, die ich mir jetzt gekauft habe, hätte es woanders günstiger gegeben, aber da ich einen Gutschein hatte, war mir das tendenziell eher wurscht. Schauen Sie mal rein, ich finde das sehr aufgeräumt und wer wie ich ein bekennender "BEEF" Leser ist, der wird hieran auch Gefallen finden, besonders am Motto der Betreiber (Zitat):

"*Was die Welt nicht braucht, ist mehr TV-Köche Blah, Blah, und SchickiMicki-Küchenshow. Die Welt braucht einen ehrlichen, kantigen Kochladen mit markantem Profil: Wir stellen das wichtigste Element in der Küche in den Mittelpunkt: Das Produkt! Im Fokus stehen perfekte Werkzeuge, perfekte Zutaten. Butch ist inspiriert durch die Gourmet-Gastronomie. Hier zählt das Ergebnis und nur das Ergebnis. Teuer kann jeder! Das richtige Produkt für die richtige Aufgabe anzubieten – das ist die Herausforderung, das ist die große Kunst.*"

Na, daran könnten Sie die Butch-Bande ja einfach mal messen. Rein optisch ist es in jedem Fall ein klasse Erlebnis, lassen Sie sich mal durch eine richtig schöne Shopaufmachung verführen

Die Pfanne, die ich mir ausgesucht habe, ist die Staub en France 28 cm Gusspfanne:

Sie wiegt ein bisserl was, soviel steht fest, aber so ist das mit Gusseisen – Alu ist halt leichter. Deswegen wird Gusseisen auch nicht so oft in Flugzeugen verbaut, aber wohl in guten Pfannen. Ich will an dieser Stelle die Frage “und was die französischen Campingplätze damit zu tun haben” beantworten. Da wir nächstes Jahr in Frankreich weilen werden und wieder einmal einen schönen Wohntrailer gemietet haben, musste Gusseisernes Equipment her – denn die Franzosen verbieten das Grillen auf Kohle und Gasgrills 😕

Da der Trailer aber mit einem dicken Gasherd ausgestattet ist, kam mir spontan die Idee, mir sukzessive eine Grill- und eine glatte Pfanne aus Gusseisen zu besorgen, die dann dort zum Einsatz kommen können. Das ist nicht ganz so gut wie gegrillt, aber es kommt in die Nähe. Nachdem ich also vor kurzem diese Pfanne von WMF erworben hatte:

Fehlte mir nun zum Glück nur noch die glatte Variante dazu. Beide Pfannen kommen nun in meinem Schweinelendchen-Rezept zum Einsatz:

<u>Die Zutaten für 4-5 Personen</u>:

- 1 kg Schweinlende, pariert und geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 500 g Nudeln (breite Nudeln)
- Für die Sauce:
- 0,5 bis 0,75 L Rotwein Ihrer Wahl
- 1 große Zwiebel
- Paprika
- 1 TL Fleischbrühenextrakt
- 2 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Paprikapulver

- Zucker

Die Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und stiften, dann mit Pflanzenöl in der Pfanne dünsten (erst aufheizen, dann herunterschalten) – es ist fantastisch, wie das Gusseisen die Wärme hält und wie schön Dinge darin brutzeln

- Die Lende parieren und schneiden wie abgebildet

- Salzen und Pfeffern

- Die Zwiebeln entnehmen und die Lende auf beide Pfannen verteilen

- Von einer Seite bei hoher Hitze anbraten (ca. 2 – 3 min.), dann wenden und ca. 1 min. weiterbraten
- Fleisch entnehmen und den Rotwein in beide Pfannen hälftig geben, um den leckeren Ansatz zu lösen/ abzulöschen
- Den Wein in die die glatte Pfanne umgießen
- Tomatenmark, Fleischbrühe und Paprika dazu geben und reduzieren (einköcheln) lassen, so dass sich eine sämige Sauce entwickelt
- Mit Zucker abschmecken (ca. 1-2 EL)

- Fleisch, Zwiebeln und Sauce in einen Topf geben und kurz aufkochen, dann warm halten

- Derweil die Nudel in Salzwasser laut Packungsangabe garen
- Beides anrichten und auf vorgewärmten Tellern servieren

Guten Appetit wünscht wie immer Ihr Leroy

Last but not least, mein Fazit zu den Pfannen: beide garen hervorragend, es hängt fast nichts an (was besser wird, wenn an die Pfannen nur mit Wasser und einer weichen Bürste reinigt). Die Riffelpfanne macht natürlich schicke Streifen auf's Fleisch, dafür lässt sich in der glatten besser rühren. Im Backofen halten es beide sehr gut aus. Der Holzgriff der Staub lässt sich bei hartem Einsatz im Grill einfach abschrauben (dann ist sie auch sehr kompakt). Wer mal länger mit Gusseisen gearbeitet hat, setzt es in gewissen Situationen auch bevorzugt ein – trotz höherem Gewicht. Ich kann es nur empfehlen – selbst Spiegelei wird in gut eingebrannten Pfannen mit etwas Butter drunter ein voller Erfolg…

Veröffentlicht in Fleisch, Geräte und Zubehör | Schlagworte: Nudeln, Schwein, Schweinelende