Gusseisen, learn to love it!

18. Oktober 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt!

Ich wollte mal kurz zwischendurch eine Lanze für Gusseisen brechen – natürlich mit einem adäquaten Feldversuch – aus aktuellem Anlass. Ein Zweifler ward neulich vorstellig in meinem Heim und glaubte ernsthaft, Teflon habe Vorteile gegenüber Gusseisen – und das nicht wie augenscheinlich beim Gewicht der Pfanne, sondern beim Braten. Angeblich können man kein Spiegelei auf Gusseisen braten, da dies immer anhänge…

"Halt ein du Tor und lerne!" sprach ich .

Man wissee: bei meinem Herd bestellte ich mir zu Anfang eine Grillplatte mit dem schönen Namen "Parma" als Zubehör, Ihres Zeichens eine gusseiserne Kochplatte, die man idealerweise über zwei der Gasflammen legt, auf dass sie sich gleichmäßig erwärme. Zwei Seiten – eine geriffelte und eine glatte – stehen zur Wahl. Für den nachfolgenden Versuch benötigt man eine gusseiserne Platte ("Parma") oder Pfanne, glatt und möglichst auf folgende Art und Weise vorbereitet:

- Mindestens zwei bis dreimal benutzt
- Nach jeder Nutzung AUSSCHLIESSLICH im erhitzten Zustand mit Wasser abgelöscht und mit einer Nylonbürste vom groben sowie mit einem Küchenkrepp vom feineren Schmutz befreit
- Danach leicht eingeölt und VOR jeder Nutzung erhitzt und kurz mit einem Küchenkrepp abgetupft

Sodann nehme man Frühstücksspeck und ein Ei, erhitze die Platte/ Pfanne, belege sie mit dem Speck in einer Ecke und schlage das Ei an anderer Stelle auf und brate es an eben dieser. Das sieht dann so aus:

Kein zusätzliches Fett ward zuvor hinzugegeben und dennoch löste sich das Ei sodann vortrefflich. QED!

Physikalisch – und da bin ich nun kein Spezialist – gehe ich davon aus, dass sich beim Braten ein weicher Einbrand in der rauhen unregelmäßigen Oberfläche der Gusspfanne bildet, der sich beim Erkalten festigt. Beim erneuten Erhitzen dürfte sich dann hier ein Gleitfilm bilden, welcher natürlich auch Aromen der zuvor gebratenen Speise enthalten mag – das kann sich sehr häufig als vorteilhaft erweisen. Entfernt man hier durch kurzes Tupfen die verflüssigte Masse, so verbleibt dennoch eine glatte, gleitfähige Oberfläche. Hierbei kann ich das Gusseisen deutlich besser erhitzen und durchwärmen, ohne Gefahr zu laufen, das sich wie bei Teflon bei einer Überhitzung die Beschichtung löst. Dadurch ist sehr krosses Anbraten möglich und auf Grund der größeren Wärmespeicherkapazität wird dabei auch immer ein Anbraten von größeren Mengen möglich sein.

Ein letztes Bild sollte die genannte Eigenschaft unterstreichen: selbst nach dem Reinigen wie oben beschrieben perlen Wassertropfen immer noch so ab, wie man dies auch bei Teflonpfannen beobachten kann.

QED, Ihr Zweifler rufe ich und verbleibe mit allerbesten Wünschen zu einer bewussten Entscheidung beim nächsten Pfannenkauf

Ihr Leroy

Veröffentlicht in Geräte und Zubehör, Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken