

BRATPFANNEN AUS EDELSTAHL 18/10 (GRATELLE, HOTEL, FUTURA)

Gebrauchsanweisung

Um ein schönes Stück Fleisch (z.B. Steak, Filet, Pouletbrüstli, etc.) anzubraten, empfehlen wir eine Bratpfanne aus Edelstahl 18/10. Das Fleisch lässt sich sehr gut anbraten und erhält eine schöne Farbe. Panierte Fleischstücke wie Schnitzel oder Cordon-Bleu erhalten beim Braten eine knusprige Kruste. Auch für Geschnietzeltes, Leberli oder Hackfleisch sind Edelstahl-Bratpfannen sehr gut geeignet.

Die Bratpfannen aus Edelstahl von NOSER-INOX sind äusserst langlebig und robust und bieten vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Deshalb sollten sie in keiner Küche fehlen!

Gerne geben wir Ihnen einige wertvolle Tipps zum Thema Fleisch:

Nehmen Sie das Fleisch frühzeitig aus dem Kühlschrank und lassen Sie es 30–60 Minuten (je nach Dicke und Grösse) vor dem Anbraten bei Zimmertemperatur draussen liegen.

Vor dem Würzen und Anbraten das Fleisch mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Zum Würzen vor dem Anbraten gibt es verschiedene Ansichten. Salz entzieht rohem Fleisch Wasser und Pfeffer kann bei hohen Temperaturen verbrennen und Bitterstoffe freisetzen. Es empfiehlt sich bei dünnen Fleischstücken (Plätzli, Schnitzel) das Fleisch nach dem Anbraten zu würzen. Dickere Fleischstücke unmittelbar vor dem Anbraten würzen.

Verwenden Sie zum scharfen Anbraten nur Öle oder Fette die hoch erhitzbar sind. Kalt gepresste Öle vertragen keine hohen Temperaturen. Wählen Sie ein neutrales, raffiniertes Pflanzenöl (z.B. THOMY Reines Sonnenblumenöl, BERTOLLI Olivenöl Classico). Bestens geeignet zum Anbraten sind auch Butterschmalz, Bratbutter oder Buttercreme.

Dosieren Sie auch richtig mit dem Öl oder Fett. Beim Kurzbraten genügt es, wenn der Pfannenboden mit einem dünnen Fettfilm bedeckt ist, das Bratgut soll nicht im Fett schwimmen. Bei panierten Fleischstücken hingegen wird mehr Fettstoff benötigt, da die Panade das Fett aufsaugt. Verwenden Sie genügend Fett damit das panierte Fleisch rundum gleichmässig gebräunt und knusprig angebraten wird.

Die richtige Temperatur beim Anbraten ist das A und O. Zum Aufheizen der Bratpfanne werden hohe Temperaturen benötigt. Nach der Zugabe des Bratgutes wird die Temperatur reduziert und auf mittlerer Stufe fertig gegart. Bei zu hoher Temperatur besteht das Risiko, dass das Fleisch aussen verbrennt.

Beim wenden des Fleisches nicht mit einer Gabel ins Fleisch stechen. So wird die Kruste verletzt und der Fleischsaft tritt aus. Benutzen Sie eine Bratschaufel oder Bratzange aus Holz oder Kunststoff.

Dicke Fleischstücke vor dem Servieren in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Dabei findet im Inneren des Fleischstückes ein Saft- und Temperatenausgleich statt. Beim Aufschneiden hat das Fleisch eine ausgeglichene Farbe, und es tritt kaum Fleischsaft aus.

Um ein schönes Stück Fleisch in einer Edelstahl-Bratpfanne anzubraten gehen Sie wie folgt vor:

1. Bratpfanne in trockenem Zustand erhitzen; sie sollte so heiss sein, dass ein Wassertropfen sofort perlt (zum Testen, Finger leicht anfeuchten und Wasser in die Bratpfanne spritzen). Danach Butter oder Öl in die Bratpfanne geben und das Bratgut begeben.
2. Die Temperatur sofort um ca. $\frac{2}{3}$ der Leistung reduzieren

Beispiele:

Glaskeramikherd mit 6 Stufen:

auf Stufe 6 vorheizen und auf Stufe 2–3 braten

Induktionsherd mit 9 Stufen:

auf Stufe 8 vorheizen und auf Stufe 6–7 braten

Induktionsherd mit 14 Stufen:

auf Stufe 12 vorheizen und auf Stufe 9–10 braten

3. Das Bratgut nicht sofort wieder wenden - zu Beginn klebt es - das Bratgut erst wenden, wenn sich beim Fleisch eine leichte, feine Bratkruste gebildet hat → das Bratgut löst sich dann praktisch von selbst vom Pfannenboden. Zum Test, mit einer Gabel oder Bratschaufel das Fleisch am Rand leicht anheben.
4. Das Bratgut wenden und wie unter Punkt 3 weiterfahren.

Tipp:

Wenn das Bratgut die gewünschte Garstufe erreicht hat, können Sie das Fleisch auf einem vorgewärmten Teller noch kurz bei 80°C im Backofen warmstellen. In der Zwischenzeit können Sie den Bratensatz in der Bratpfanne mit etwas kaltem Wasser ablöschen, aufkochen und einreduzieren, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist die feine Sauce!

Nach jedem Gebrauch Bratpfanne sofort mit Wasser füllen, damit sich die Gewürz- und Bratrückstände vom Pfannenboden lösen. Das Fleisch hinterlässt gerne Eiweisspuren in der Bratpfanne. Diese können einfach mit einem Spritzer Zitronensaft (Konzentrat) oder Essig entfernt werden. Die Bratpfanne anschliessend mit Spülmittel und einem Schwamm gründlich reinigen.

Selbstverständlich können in einer Edelstahl-Bratpfanne auch Spiegeleier oder Spätzli angebraten werden. Achten Sie dabei auf die Temperatur (nicht zu heiss!) → auf kleiner Stufe braten.

In einer Edelstahl-Bratpfanne können Sie auch flambieren oder caramolisieren. Zudem können Sie die Edelstahl-Bratpfanne auch im Backofen verwenden, z.B. um etwas zu überbacken oder gratinieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!