Neue Wokpfanne zum Pfannenrühren

Zum Pfannenrühren
Ich hatte im letzten Jahr in eine neue Wokpfanne investiert. Die erste Zeit war ich sehr begeistert von der Wokpfanne, weil auf der festen Antihaftbeschichtung auch wirklich jegliche Flüssigkeit abperlte, egal, ob es Wasser oder Öl war.

Leider hat sich aber dann genau diese Amtihaftbeschichtung, obwohl ich Gerichte immer nur mit dem Holzkochlöffel pfannengerührt habe, nach einigen Monaten abgelöst, so dass im Endeeffekt der Boden gänzlich ohne Beschichtung war, nur reines Metall zeigte und dieses natürlich zu rosten begann.

Aus diesem Grund entschied ich mich bei einem erneuten Neukauf einer Wokpfanne: Es kommt mir keine antihaftbeschichtete Pfanne mehr in die Küche!

Daher habe ich zu dieser preiswerten Wokpfanne aus Edelstahl gegriffen, die keine Antihaftbeschichtung hat,

induktionsgeeignet ist und auch spülmaschinengeeignet ist. Jetzt bin ich auf die ersten Kochergebnisse gespannt!

Produktinformationen:

Griffmaterial: Edelstahl

Backofentauglich: Nein

Antihaftbeschichtung: Nein

Spülmaschinenfest: Ja

Empfohlene Anwendungen für Produkt: Braten unter Rühren

Spezifische Verwendungsmöglichkeiten für Produkt: Wokkochen, Rühren, Sautieren

Form: rund

- Vielseitige Kochmöglichkeiten: Die GRÄWE Wokpfanne Ø 28 cm ist das perfekte Werkzeug, um authentische Wok-Gerichte zu zaubern. Mit ihrer großzügigen Größe können Sie braten, dünsten, schmoren und mehr ? alles in einem Kochgeschirr.
- Hochwertige Materialien: Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl, bewahrt diese Pfanne den puren Geschmack Ihrer Zutaten. Die Qualität und Robustheit garantieren, dass sie jahrelang in Ihrer Küche treue Dienste leisten wird.
- Glas-Deckel für Präzision: Der mitgelieferte Glas-Deckel ermöglicht es Ihnen, Ihre Mahlzeiten im Auge zu behalten, ohne den Deckel abzunehmen. Dies spart Energie und sorgt für optimale Kochergebnisse.
- Für alle Herdarten geeignet: Diese Pfanne ist kompatibel mit Induktions-, Gas-, Elektro- und Glaskeramikherden, sodass Sie sie auf jedem Herd verwenden können.
- Mühelose Reinigung: Dank der Spülmaschinenfestigkeit müssen Sie sich nach dem Kochen keine Gedanken über die

Reinigung machen. Genießen Sie Ihre Gerichte ohne lästigen Abwaschstress.

Produktinformationen und Foto: © Amazon

Gemüsefond im neuen Bräter

Hat Sie der Weihnachtsmann an diesen Weihnachten auch großzügig bedacht? Vielleicht haben Sie sogar einige geeignete Artikel für die Küche geschenkt bekommen? Oder auch Kochbücher für neue Rezepte? Oder waren vielleicht sogar ausgefallene Lebensmittel dabei, die Sie sich selbst so normalerweise nicht leisten und einkaufen?

Der Weihnachtsmann – dieses Jahr in Form meines älteren Bruders – hat mich dieses Jahr mit zwei Küchengeräten bedacht. Und zwar einem schönem Bräter. Dessen Glasdeckel man auch als Auflaufform verwenden kann. Und einem kleinen Topf mit 1 l Fassungsvermögen. Beides kann ich in meinem Küchenarsenal sehr gut gebrauchen.

Kopf Bräter Pic (Aluguss, 5,2 Liter, inkl. Glasdeckel / Auflaufform, Induktion) schwarz:

Bräter
Kopf Mini Induktion Kochtopf Parvus, Ø 14 cm, Höhe 7,5 cm, 1 Liter, Edelstahl:

Kleiner Topf

Denn beide Kochartikel sind induktionsgeeignet und somit geschaffen für meinen neuen Induktionskoch- und backherd. Denn für diesen neuen Herd musste ich leider meinen schönen Edelstahlbräter mit 7 l Fassungsvermögen und auch einen Topf ausrangieren. Wider Erwarten waren sie nicht induktionsgeeignet.

Und so habe ich jetzt an den Feiertagen das erste Mal wieder seit wirklich einigen Jahren einen leckeren Gemüsefond in dem neuen Bräter auf (!) dem Herd, und nicht wegen Induktionsuntauglichkeit des alten Bräters im (!) Backofen, zubereitet. Da lässt sich einfach besser kochen, wenn man den Bräter auf dem Herd im Auge hat.

Ich will es kurz machen mit der Zubereitung des Gemüsefonds, denn in meinem Foodblog tummeln sich diverse Rezepte für Gemüsefond, für Bratenfond oder Fleischfond.

Sie brauchen dafür die folgenden Zutaten oder Artikel:

1. Eine große Portion Küchenabfälle. Fragen Sie nun nicht, welche Sie verwenden sollen. Sie sind klug genug, das zu wissen. Aber einen Rat habe ich dazu doch parat. Da ein 1- oder 2-Personen-Haushalt im Vergleich mit einem gut geführten Restaurant nicht genügend Küchenabfälle abwirft, um einmal in der Woche Fond zu kochen, gehe ich den folgenden Umweg: ich friere alle frischen Küchenabfälle von 1–2 Monaten im Gefrierschrank ein. So habe ich genügend Küchenabfälle, um in dieser Zeit einmal Fond zu kochen.

2. Gewürze werden benötigt: Sternanis, Koriander, Pfeffer, Nelke, Piment, Wacholder, Lorbeerblätter. Im Ganzen, versteht sich.

3. Ein Bräter.

4. Wasser zum Auffüllen.

5. Und etwa vier Stunden Zeit.

6. Und 4–6 Portionsbehälter für das Auffangen des frischen Fonds und dem dann folgenden Einfrieren.

Ich denke, eine Zubereitungsanweisung brauchen Sie nicht, oder?