

Gebrauchsanweisung für schmiedeeisene Pfannen

Was wir sind?

Wir sind feine handgeschmiedete Pfannen vom Schmied im Erlat in Lambach, einer Werkstatt, die schon seit dem Mittelalter besteht und heute Teil der Werkschule Neumühle ist. Eisenpfannen müssen vor dem ersten Verwenden eingebrannt werden. Das heißt: Öl sehr stark erhitzen, Kartoffelschalen und Salz hinzugeben, oft umrühren und so lange anbraten, bis die Schalen total verkohlt sind. Verkohlte Schalen mit Kochlöffel verteilen und in den Pfannenboden "einmassieren". Alles entfernen, abkühlen, sauber auswischen, und ab jetzt ist die Pfanne ist gebrauchsfertig. Weil es bei diesem Einbrennvorgang raucht und faucht wie in einer Hexenküche, kann man es gut auch am Grill im Freien machen, Pfanne dabei direkt auf die Glut stellen. Viel Freude damit!

Was können wir?

Am besten können wir alle Braterdäpfel. PHEONIX kann am besten Räuchern, aber sie lässt sich auch gerne zweckentfremden zu einer kleinen Küchenpfanne, z.B. für einzelne Spiegeleier. ROSI - der Klassiker - liegt sehr gut Kurzgebratenes und Schnitzel backen. Was Süßes? Bitte, nimm sie gerne auch zum Palatschinken schupfen. MEDEA, die große Schwester der Rosi, ist eine schwere Pfanne und hält daher die Wärme gut, sie ist perfekt zum Schmorren und langsam Garen. MAXIE ist - wie der Name schon vermuten lässt - "die Größte". Sie liebt unterseitig den Kontakt mit glühenden Kohlen, oben nimmt sie alles auf, was zu einer Grillparty gehört. Durch den abnehmbaren Stiel kannst du sie auch in den Kugelgrill stellen. Am Ende steckst du den Stiel wieder an und tragst die ganze Pfanne samt Bratgut zu deinen Gästen an den Tisch. Applaus garantiert! Außerdem: Wir sind alle keine wehleidigen Teflon-Pfannen, die schon Panik bekommen, wenn nur ein spitzer Gegenstand in ihrer Nähe ist. Uns kannst du mit Allem kommen, uns „kratzt“ gar nichts. Unsere Beschichtung ist 100% bio, sie besteht aus veredeltem Bratenrückstand und wir werden mit jedem Mal verwenden besser. Wir leben ewig.

Wie hältst du mich bei Laune?

Oft verwenden. Mit Hitze nicht sparen. Reinigen A.) Falls kaum Krusten beim Braten entstanden, genügt es, mich zur Reinigung einfach nur mit einer Küchenrolle auszuwischen. Reinigen B.) Starke Krusten mit warmem Wasser, Spülmittel und Reinigungsbesen sauberschruppen. Rundherum klarspülen und abtrocknen. Nach Reinigung B: ein paar Tropfen Leinöl (oÄ) in die trockene Pfanne geben und mit einem weichen Ballen gleichmäßig einreiben. Gerne auch den Pfannenstiel einölen. Bitte, unmittelbar nach der Verwendung reinigen. Also, zB kein übriggebliebenes Essen länger in der Pfanne lassen. Am liebsten hänge ich zur Aufbewahrung übrigens offen an einer Küchenwand, denn ich bin nicht nur sehr praktisch und genügsam, sondern auch chick! Was ich notfalls zwar überlebe, aber halt gar nicht recht mag, ist der Geschirrspüler. (Nachher unbedingt wieder einölen). Sollte es passieren, dass du mich mal im Wasser stehen lässt und sich an kleinen Stellen Rost ansetzt, ist es auch kein großes Malheur: Mit einer Drahtbürste den Rost entfernen und mich erneut einbrennen. Das heißt: Öl stark erhitzen, Kartoffelschalen und Salz hinzugeben, oft umrühren und so lange anbraten, bis die Schalen total verkohlt sind (Hexenküche). Alles entfernen, abkühlen, sauber auswischen, und ganz normal weiterverwenden.