

Gebrauchsanweisung RÖMERTOPF® BBQ Brick

Fehler, die bei der Verwendung des Römertopfes unbedingt vermieden werden sollen:

Im Römertopf bereiten sich Speisen fast wie von selbst zu und Fleisch wird wunderbar zart. Allerdings funktioniert das nur, wenn man bei der Pflege alles richtig macht. Wir verraten, welche Römertopf-Fehler Ihnen besser nicht passieren sollten.

1. Nicht vergessen zu wässern

Der Römertopf besteht aus Ton. Vor dem Gebrauch muss der Topf gewässert werden, damit sich die Poren des Tons mit Wasser vollsaugen können. Rund zehn bis 20 Minuten sollte der Römertopf daher ins Wasserbad. Das Wasser ist zudem das Geheimnis der Zubereitung: Beim Erhitzen bildet sich Wasserdampf, der das Gericht schonend gart, ohne es auszutrocknen.

2. Die Poren müssen frei bleiben

Nachdem der Topf rund hundert Mal benutzt wurde, sollte er eine besondere Reinigung erfahren, damit die Poren im Ton wieder frei werden.

Dazu füllt man den unteren Teil mit Wasser und gibt einen guten Schuss Essig hinzu. Das Ganze kommt für ungefähr eine halbe Stunde zum Kochen in den Backofen.

3. Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen Zur Reinigung sollte man nur heißes Wasser, eine Bürste und ein mildes Spülmittel verwenden. Aggressive Reiniger schaden dem Material und verstopfen die Poren. Auch wenn viele die Reinigung in der Spülmaschine empfehlen: Wer auf Nummer sicher gehen möchte, verzichtet darauf besser. Denn Geschirreiniger und Temperaturunterschiede können dem Topf zusetzen.

4. Temperaturunterschiede besser meiden

Der Römertopf ist empfindlich was starke Temperaturschwankungen betrifft. Daher sollte man immer darauf achten, dass man nur warme Flüssigkeit während des Kochvorgangs hinzugibt. Wichtig ist auch, dass der Topf immer in den kalten Backofen gestellt wird und sich mit diesem aufheizt. Ist das Gericht fertig, nehmen Sie den Topf heraus und stellen ihn auf ein Holzbrettchen oder einen Korkuntersetzer. Ist die Unterlage zu kalt, kann der Römertopf zerspringen.

Lassen Sie den Römertopf nach der Benutzung trocknen und lagern Sie ihn an einem luftigen Ort. Wundern Sie sich nicht, wenn der Römertopf mit der Zeit braun und fleckig wird und die Verfärbungen auch nicht mehr komplett weggehen. Das ist ganz normal.