

GUSSEISEN – WAS IST DAS? TIPPS & TRICKS, ANWENDUNG, PFLEGE UND REINIGUNG



In diesem Video kläre ich all eure Fragen zu meinen Gusseisenprodukten, denn im Laufe der Zeit sind eurerseits viele Fragen aufgekommen. Am häufigsten wurde gefragt, wozu ich den Gusseisentopf verwenden kann, wie ich ihn richtig benutze und wie ich ihn richtig reinige. Weitere Fragen und Antworten findet ihr im Video und hier in meinem Blogeintrag.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 1 cm

WAS IST GUSSEISEN?

Gusseisen ist ein Jahrhunderte altes Material, welches sich besonders in der Gastronomie und auch Zuhause durchgesetzt hat. Die darin zubereiteten Speisen sind viel aromatischer, da sich Röstaromen wunderbar entwickeln können. Gusseisengeschirr kennen viele noch von ihren Großeltern, da das Kochgeschirr bei richtiger Pflege auch über mehrere Generationen hinweg vererbt werden kann.

Vorteile von Gusseisen

robust

unverwüstlich

kratzfest

hygienisch

kann auf allen Herdarten (Ceran, Induktion, Gas, Backofen, Grill) verwendet werden

nimmt die Hitze hervorragend auf

speichert Hitze extrem lange

gibt Hitze gleichmäßig an das Gargut ab

energiesparend, da nicht viel Hitze verwendet werden muss

nur 70-80% der Hitzeleistung notwendig

UNTERSCHIED ZWISCHEN EMAILLIERTEM VS. NICHT EMAILLIERTEM GUSSEISEN

Unser Gusseisen ist immer emailliert (auch im Topf). Das hat den Vorteil, dass man mein Gusseisengeschirr NICHT einbrennen muss, sondern direkt verwenden kann.

Gusseisengeschirr ohne eine Emaille-Schicht muss vorher eingebrannt werden, damit das Gusseisen nicht rostet und sich eine natürliche Patina (Antihafbeschichtung) bildet. Gusseisen ohne Emaillebeschichtung ist nicht zum Aufbewahren von Speisen geeignet, da das Eisen rosten kann und auch zu viel Eisen an die Lebensmittel abgegeben werden würde. In meinem Gusseisengeschirr kann nahezu alles zubereitet und auch aufbewahrt werden. Durch das Emaille lässt sich Gusseisen einfacher säubern.



GUSSEISEN – WAS IST DAS? TIPPS & TRICKS, ANWENDUNG, PFLEGE UND REINIGUNG

WELCHES WERKZEUG KANN MAN IN GUSSEISENGESCHIRR VERWENDEN?

Man kann jedes Werkzeug verwenden: Holz, Edelstahl, Silikon, Löffel, Gabel, da Gusseisen kratzfest ist. Vorsicht ist bei Kunststoff geboten: Die Griffe können durch die hohe Hitze schmelzen, daher empfehle ich ein Premium Silikon, welches nicht schmilzt und lebensmittelecht ist. Premium Silikon ist bis zu 400°C hitzebeständig.

WELCHE SCHWACHSTELLE HAT GUSSEISEN?

Am Rand zwischen Topf und Deckel ist zu beachten, dass der Gusseisentopf eine Schwachstelle besitzt. Das Gusseisengeschirr sollte nirgends angeschlagen werden, damit das Emaille nicht aufplatzt. Falls allerdings doch einmal kleine Pannen entstehen und die Emailleschicht (also die Glasschicht) abplatzt, ist das gar nicht schlimm, da Gusseisen nicht giftig ist. Am besten reibt man die aufgeplatzte Stelle mit etwas Speiseöl (Backtrennspray oder Sonnenblumen- oder Rapsöl) ein, damit die Stelle nicht rostet.

FEHLER, DIE MAN VERMEIDEN SOLLTE

Gusseisen sollte nicht zu hoch erhitzt werden, am besten nutzt man nur 70-80% der Hitzestärke, welche völlig ausreichend ist. In Gusseisengeschirr ist es auch nicht ratsam Lebensmittel trocken (also ohne Fett oder Flüssigkeit) anzubraten. Am besten immer etwas Speiseöl / Speisefett im Bräter erhitzen und dann das Gargut anbraten. Ohne Öl, Flüssigkeit oder Soßen kann sonst das Gargut anbrennen. Falls Lebensmittel am Topfboden anbrennen, lassen sie sich mit etwas Brühe, Wein oder anderen Flüssigkeiten aufgießen und einkochen. So bleiben der tolle Geschmack und die Röstaromen im Gericht. Das heiße Gusseisengeschirr bitte nicht mit kaltem Wasser abschrecken, da ansonsten die Emailleschicht abplatzen kann.

WAS IST ZU TUN, WENN ETWAS EINBRENNT?

Eingebrannte Lebensmittel können mit Wasser aufgegossen und aufgekocht werden. So löst sich das Eingebrannte und lässt sich besser reinigen. Falls das Gericht sowieso mit einer Soße zubereitet werden soll, kocht man die Soße direkt im Gusseisenbräter, damit der Geschmack erhalten bleibt.

REINIGUNG

Gusseisengeschirr sollte immer per Hand gereinigt werden, da die Spülmaschine und die darin verwendeten Reiniger die Oberfläche beschädigen können und die schönen Farben verblassen. Am besten mit einem Spülmittel und einem Spülschwamm oder einer Bürste reinigen. Glatte Flächen mit Lebensmittelresten können auch mit einem Ceranfeldschaber gereinigt werden. Auch ein Backofenreiniger ist gut geeignet, weil dieser die Emailleschicht nicht angreift. Sehr stark kratzende und scharfe Drahtschwämme sind nicht geeignet, da sie die Emailleschicht zerkratzen könnten.

Reinige dein Geschirr gründlich, spüle es mit klarem Wasser ab und reibe es anschließend gut trocken. Setze den Deckel erst nach dem kompletten Trocknen auf den Topf, damit die Restfeuchtigkeit entweichen kann. Wenn du möchtest, kannst du zwischen Topf und Deckel auch einen Pfannenschutz oder die im Lieferumfang enthaltenen Kunststoffversicherungen anbringen, damit die Feuchtigkeit noch gut entweichen kann.



GUSSEISEN – WAS IST DAS? TIPPS & TRICKS, ANWENDUNG, PFLEGE UND REINIGUNG

Weißer Flecken und Rückstände sind meist Eiweißflecken von Fisch, Fleisch oder Eierprodukten, welche man gut mit Essig wegbekommt. Alternativ kann das gereinigte und getrocknete Geschirr auch mit Speisefett (z. B. Backtrennspray) eingerieben werden.

Achte bei der Lagerung darauf, dass Gusseisen nicht an Gegenstände stößt.

WAS KANN MAN IN GUSSEISEN ZUBEREITEN?

In Gusseisenbrätern und Gusseisentöpfen kann nahezu alles zubereitet werden, was auf dem Herd, im Ofen oder auf dem Grill gegart werden soll. Ob Eintöpfe, Gebratenes, Gegrilltes oder Gebackenes – alle Speisen werden aromatischer und geschmackvoller. Auch Brot lässt sich wunderbar im Gusseisentopf backen und bekommt eine perfekte Kruste.

WIE BAKE ICH BROT IN GUSSEISEN?

Brote werden im Gusseisengeschirr besonders lecker, da der Gusseisentopf einen Dampfbackofen ersetzt. Brote bekommen eine einzigartige Kruste und eine tolle, saftige Krume. Dafür bereitest du deinen Brotteig vor und lässt ihn am besten in einem Gärkorb aufgehen. Heize nun den Ofen auf 250°C O/U vor und heize den Gusseisentopf oder -bräter etwa 10 Minuten auf, damit er nicht ganz kalt ist. Fette ihn nach Belieben mit etwas Backtrennspray oder achte darauf, dass der Teig mit etwas Mehl ummantelt ist. Lege nun das geformte Brot in den warmen Topf und schneide die Oberfläche ein, damit es nicht reißt. Verschließe den Deckel und backe das Brot für etwa 10 Minuten bei 250°C O/U, damit das Brot genügend Hitze bekommt. Nun funktioniert der Gusseisentopf wie ein Dampfbackofen: Die Feuchtigkeit im Teig verdunstet und steigt nach oben, sie sammelt sich am Deckel, an dem viele kleine Noppen vorhanden sind. Der Wasserdampf kondensiert an den Deckelnoppen und nun tropfen die Wassertropfen gleichmäßig auf das Brot herunter, wodurch eine einzigartige Kruste entsteht. Genauso saftig werden übrigens auch andere Speisen wie Krustenbraten.

Stelle nach 30 Minuten den Ofen auf 200°C O/U herunter, backe das Brot je nach Größe (z. B. 1 kg Brot) für etwa 30 Minuten mit Deckel weiter, nimm dann den Deckel ab und gare es in 10-15 Minuten fertig – so kann die Restfeuchtigkeit entweichen und die Kruste wird knusprig. Das fertige Brot erkennst du am Klopfgeräusch: Nimm das Brot aus dem Topf, klopfe mit den Fingern auf die Unterseite – hört es sich an wie eine hohle Holztür? Dann ist es fertig gegart und kann auf einem Abkühlblech auskühlen. Das Brot behält bis zu 5-6 Tage seine Frische und Feuchtigkeit. Ich lagere mein Brot gerne mit der Schnittfläche nach unten auf einem Schneidebrett: so bleibt die Kruste knusprig und die Krume trocknet nicht aus.

KOCHFELDER SCHONEN

Ceranplatten oder Induktionsfelder können beim Kochen zerkratzen, wenn beispielsweise Gewürze, Staub oder Lebensmittelreste auf dem Glas aufliegen und Töpfe und Pfannen dann auf dem Glas geschoben oder gezogen werden. Achte also beim Kochen auf Sauberkeit und ziehe die Töpfe nicht auf den Kochfeldern hin und her. Für Induktionsplatten habe ich eine Antirutsch-Silikonmatte entwickelt, welche auch als Kratzschutz für das Induktionskochfeld dient. Außerdem kann die Induktionsmatte auch als Antirutschmatte für Rührschüsseln oder als Hitzeunterlage für heiße Töpfe verwendet werden.