



Römertopf multifunktionseller Bräter, rund

★★★★★ (24)

Art.-Nr.: 15005rt

32,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 34,95 €, inklusive 19% MwSt.)

8,95 €*
inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

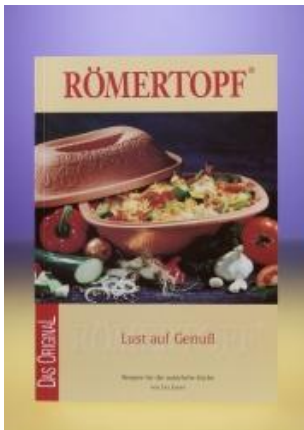
Römertopf multifunktionseller Bräter, rund. Mit diesem multifunktionalen RÖMERTOPF - Bräter lassen sich die typischen RÖMERTOPF - Vorteile zum Garen und Schmoren kleiner bis mittelgroßer Speisen sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle nutzen. Der runde RÖMERTOPF - Bräter für 2 bis 4 Personen mit einem Inhalt von ca. 2,0 kg begeistert durch seine unverwechselbar schmackhaften und gesunden Speisen und die spielend einfache Handhabung. Ab sofort ist nicht mehr nur der Backofen das Mittel der Wahl, wenn es um die Speisenzubereitung im Römertopf geht. Seit neuestem gibt es den beliebten Römertopf Bräter aus Naturton, klassischerweise oval, auch in runder Form, die perfekt in den Mikrowellenherd passt. Speisen können problemlos und zeitsparend in der Mikrowelle zubereitet oder aufgewärmt werden – ohne sie umfüllen zu müssen. Mit einem Fassungsvermögen von anderthalb bis zwei Kilogramm ist der runde Topf für Portionen für zwei bis vier Personen geeignet. Auch in der Singleküche wird der neue Runde gute Dienste leisten, denn er kann noch mehr: Zum Beispiel Speisereste für zwei bis drei Tage im Kühlschrank frisch halten – ebenfalls ohne Umfüllen und platzsparend dank der praktischen Form. Damit reagiert Römertopf auf den Wunsch zahlreicher Verbraucher, die die bewährten Vorteile des gesunden, vitamin- und aromaschonenden Garens mit den Vorteilen einer schnellen und zeitsparenden Speisenzubereitung verbinden möchten. Zum Aufwärmen in der Mikrowelle einfach den Deckel kurz unter fließendes Wasser halten, damit sich die Poren des Tons vollsaugen und während des Erhitzens Feuchtigkeit abgeben. So sind die Speisen schön saftig, wenn sie direkt im formschönen Bräter auf den Tisch kommen. Und auch dort bleiben sie lange warm, denn der dickwandige Römertopf aus Naturton ist auch ein hervorragender Wärmespeicher – weitaus besser als Glas oder Porzellan. Die Beschaffenheit der Innenwände des Römertopfs macht eine saubere, einfache, und restlose Entnahme der Speisen möglich. Die Innenglasur im Unterteil ist besonders reinigungsfreundlich. Durch die flache Form und die abgerundeten Seitenwände des Römertopfs können die Gerichte mit einem Löffel oder Pfannenheber besonders leicht entnommen werden. Bitte, beachten Sie folgende Hinweise: Den RÖMERTOPF nie auf die Herdplatte oder Gasflamme stellen. Den RÖMERTOPF nie großen Temperaturschwankungen aussetzen. Den Speisen im RÖMERTOPF, falls erforderlich, immer erwärmte Flüssigkeit zugeben. Nach häufigem Gebrauch den RÖMERTOPF mit Essigwasser (2/3 Wasser und 1/3 Essig) auskochen.

Eigenschaften:

des Römertopf multifunktionseller Bräter: für 2-4 Personen bzw. 2 kg Inhalt mit poröser Glasur im Unterteil Durchmesser: 22,5 cm Höhe: 17,0 cm Höhe ohne Deckel: 10 cm spülmaschinengeeignet Garen, Braten und Schmoren im Naturton, der durch seine Porosität Wasser aufnimmt, speichert und bei Wärmeeinwirkung wieder abgibt Die Kunst des Dunstgarens per Excellence – 10 Minuten wässern genügt !!! Garen im eigenen Saft des Gargutes Garen auf natürliche Weise: Lebensmittel bleiben in ihrer Natürlichkeit, ja Ursprünglichkeit erhalten Garen mit wenig oder ohne Fett Vitamine, Nähr- und Aromastoffe bleiben vollwertig erhalten, da kein Kochwasser abgeschüttet werden muß bzw. im eigenen Saft gekocht wird Der RÖMERTOPF, einmal bestückt und in den kalten Ofen geschoben, arbeitet von ganz allein und wenn nötig unbeaufsichtigt. Der RÖMERTOPF ist ergebnissicher. Mit ihm gelingt das Kochen immer Es brennt nichts an, denn der RÖMERTOPF speichert so viel Wasser, dass die im RÖMERTOPF-Kochbuch angegebenen Kochzeiten gut und gerne bis zu 20 -25 Minuten überschritten werden können, ohne das Gargut zu gefährden Der Backofen bleibt sauber Im RÖMERTOPF können immer wieder komplette Mahlzeiten zubereitet werden Und wenn es ums Spülen der Kochgeräte geht, ist lediglich ein Topf zu reinigen Der RÖMERTOPF als Alleskönner. Es gelingen in ihm sowohl Fleischgerichte aus Schwein oder Rind als auch Geflügel, Wild, Nudelgerichte oder Gemüseaufläufe Made in Germany -----

Mikrowellen-Rezepte für den Römertopf multifunktionseller Bräter: 1. Hähnchenbrust auf indische Art Zutaten: 2 bis 3 Hähnchenbrustfilets (je 150-175 g), Salz, Pfeffer 125 g Zucchini, 1 kleine Dose Kichererbsen, 150 g Mangofruchtfleisch, 150 g cremiger Naturjoghurt, 1 TL Speisestärke, 1 TL Currypulver mild, Petersilie oder Korianderblättchen Für die Gewürzpaste: 4 TL Sesamöl, 1 TL Currypulver mild, 1 Msp. Cumin (Kreuzkümmel), 1 Msp. gemahlener Kardamom, 1-2 TL fein gewürfelte Ingwerwurzel Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocknen, dann salzen und pfeffern. Für die Gewürzpaste Sesamöl mit Curry, Cumin, Kardamom und Ingwer verrühren. Die Paste auf die Hähnchenbrustfilets streichen. Einen kleinen Rest der Gewürzpaste aufheben, mit der Kichererbsenflüssigkeit vermischen und dann zum Gemüse geben. Die Zucchini waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Dann die Zucchini vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Kichererbsen mit Zucchini-scheiben mischen, salzen, pfeffern. Mit der Gewürzmasse vorher bestrichene Hähnchenbrustfilets auf die Gemüsemasse legen (bestrichene Seite nach oben) und dann in den multifunktionsellen Bräter geben, der zuvor 10 Minuten lang gewässert wurde. Im Backofen bei 180 Grad Temperatur bei Umluft ca. 40 Minuten oder in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 15 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Joghurt mit Speisestärke und Curry gut verrühren, anschließend die Mangowürfel unterheben. Beim Garen in der Mikrowelle nach ca. 15 Minuten Hähnchenbrustfilets kurz aus dem Bräter nehmen. Joghurt-Mango-Masse unter das Gemüse rühren. Die Hähnchenbrustfilets wieder auf das Gemüse legen. Danach noch ca. 5 Minuten bei 600 Watt weitergaren. Beim Garen im Backofen das Gleiche tun, allerdings erst nach 20 Minuten die Joghurt-Mango-Masse dazu geben. Danach ca. weitere 20 Minuten bei 180 Grad bei Umluft im Backofen garen. Mit frischer Petersilie oder Korianderblättchen dekorieren und servieren. 2. Ratatouille Zutaten: 200 g Zucchini, 200 g Aubergine, 300 g Tomaten, 1 Zwiebel, je 1 rote und grüne Paprikaschote, Salz, Pfeffer, Küchenkräuter, 4 EL Olivenöl, 6 EL süße Chilisaucе, Knoblauchpulver. Die Zucchini und Aubergine waschen, abtrocknen. Jeweils die Enden abschneiden und Stängelansatz entfernen. Anschließend die Zucchini und Aubergine in Würfel schneiden. Ebenfalls die Tomaten waschen, trockentupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebel in Scheiben schneiden. Auch die Paprikaschote entkernen, säubern und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelscheiben und Paprikastücke salzen und pfeffern und in den 10 Minuten zuvor gewässerten multifunktionsellen Bräter von Römertopf geben. Dann in die Mikrowelle stellen und das Gemüse bei 600 Watt etwa 7 Minuten garen. Zucchini- und Auberginenwürfel mit Kräutern, Olivenöl und Chilisaucе mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Dieses vorbereitete Gemüse dann erst nach 7 Minuten mit dem bereits vorgegarten Gemüse verrühren. Weitere 24 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen und dabei mehrere Male umrühren. Beim Garen im Backofen bitte alle Zutaten miteinander vermengen und bei 180 Grad Temperatur bei Umluft ca. 60 Minuten garen. Dabei empfiehlt es sich, auch mehrere Male umzurühren. 3. Gefüllte Tomaten mit holländischem Käse Zutaten: 4 bis 5 mittelgroße Tomaten, 2 Zwiebel, 100 g frisch geriebener holländischer Käse (Gouda), Frische Küchenkräuter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver. Die Tomaten waschen und trockentupfen, Stängelansätze entfernen. Dann die Tomaten in der oberen Hälfte halbieren, untere Hälfte aushöhlen. Das Tomatenfleisch in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Zwiebeln putzen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Gouda-Käse und dem Tomatenfleisch vermischen. Nun frische Küchenkräuter dazu geben. Die ausgehöhlten Tomatenhälften mit der vorbereiteten Mischung füllen und in den 10 Minutenlang zuvor gewässerten multifunktionsellen Bräter von Römertopf geben. Beim Garen in der Mikrowelle Tomaten bei 600 Watt ca. 7 Minuten zubereiten und im Backofen Tomaten bei 180 Grad bei Umluft ca. 25 Minuten.

Passend dazu



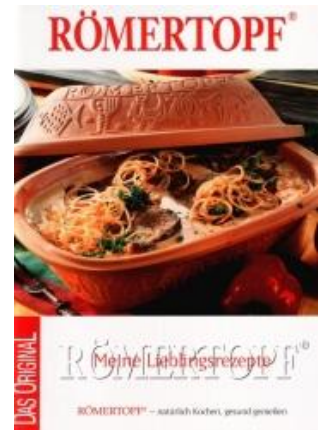
Kochbuch Römertopf - Lust auf Genuss -

13,95 €*
(29)



Herbaria Ludwigs Leibspeis, Schweinebratengewürz

Grundpreis: 11,05 €/100g, inkl. 7% MwSt.
10,50 €*
(1)



Kochbuch Römertopf - meine Lieblingsrezepte -

8,35 €*
(26)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten