

PFANNEN UND TÖPFE

..... **Darauf achte ich bei der Wahl der Pfannen**



Die Bratpfanne

Zum Anbraten oder auch zum Kurzbraten von Fleisch – wie beispielsweise für ein saftiges Steak – kannst du eine Bratpfanne verwenden. Dabei gibt es drei Typen: mit Antihafbeschichtung, aus Edelstahl und aus Gusseisen. Bratpfannen mit abnehmbaren Griffen eignen sich auch für den Ofen.



Der Bräter

Ein Bräter ist im Grunde eine Mischform von Pfanne und Topf. Er eignet sich ideal für die Zubereitung von Braten und Schmorgerichten. Die verschiedenen Bräter-Typen unterscheiden sich einerseits in der Form – ovale für grosse Stücke im Ofen oder runde für auf den Herd – und andererseits in den Materialien.



Welche sind die Alleskönner unter den Pfannen?

Mit diesen zwei Pfannen bist du für praktisch alles gerüstet: eine hochwertige Bratpfanne mit Antihafbeschichtung und ein Bräter aus emailliertem Gusseisen. Denn die beschichtete Bratpfanne ist unkompliziert und vielseitig einsetzbar. Mit dem emaillierten Gusseisen-Bräter wiederum kannst du Fleisch scharf anbraten und langsam schmoren, auch im Ofen.



Woran erkenne ich gute Qualität beim Kauf einer Pfanne für Fleisch?

Bei allen Pfannen gilt: Je dicker der Boden, desto besser. Der Grund: Die Wärme wird besser gespeichert und verteilt sich deshalb besser im ganzen Gefäss. Eine hochwertige Pfanne ist also kein Leichtgewicht! Ausserdem sollte bei einem Modell aus Gusseisen oder Edelstahl auch der Griff aus Metall sein, damit du die Pfanne nach dem Anbraten oder zum Schluss der Garzeit in den Ofen stellen kannst.