KÜCHENPROFI

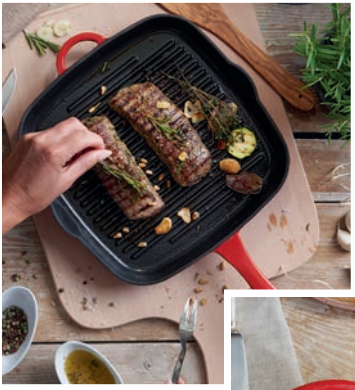
EMAILLIERTES GUSSEISEN
Provence
CAST IRON · FONTE ÉMAILLÉE

PROVENCE
EMAILLIERTES GUSSEISEN

KÜCHENPROFI

VIELSEITIG, AROMATISCH UND GESUND – DAS IST DIE KÜCHE DER PROVENCE.

Ganz im Sinne dieser südfranzösischen Region steht die KÜCHENPROFI Kollektion PROVENCE. Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ist ideal zum Schmoren, Köcheln, Kochen, Braten und Frittieren.
So wird das Kochen zum puren Vergnügen.



WO MIT FREUDE GEKOCHT WIRD, SCHMECKT DAS ESSEN NOCHMAL SO GUT.

KÜCHENPROFI

PERFEKTES KOCHGESCHIRR FÜR EIN PERFEKTES KOCHERLEBNIS.

Dank der extra hohen Temperaturbeständigkeit ist das Kochgeschirr auch ideal zum Grillen und backen. PROVENCE VON KÜCHENPROFI.

KÜCHENPROFI

PROVENÇALISCHES RINDERRAGOUT (für 4 Personen)

1 kg Rindergulasch, 125 g geräucherter Speck, 2 rote Chilischoten, 4 Tomaten, 4 Schalotten, 150 g Oliven (ohne Stein), 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 unbehandelte Orange, je ½ Bund Thymian und Petersilie, 750 ml kräftiger Rotwein, 500 ml Rinderfond, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Crème Fraîche, etwas Speisestärke

- In einem ovalen PROVENCE Bräter den Speck knusprig auslassen, herausnehmen und die Fleischstücke portionsweise im Bratfett kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen.
- Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Orange heiß abwaschen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und den Saft auspressen. Die Hälfte der Kräuter zusammen mit der Orangenschale und dem Lorbeerblatt zu einem Strauß binden.
- Die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Das Fleisch, den Speck und den Kräuterstrauß dazugeben und die Hälfte des Weines und der Brühe angießen.
- Den Deckel auflegen und das Ragout bei 180 °C im Backofen für 3 Stunden schmoren. Dabei nach und nach mit der übrigen Flüssigkeit begießen.
- In der Zwischenzeit die Tomaten mit einem Messer kreuzförmig einschneiden, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Die Oliven in Ringe schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zusammen mit den Tomatenwürfeln zum Ragout geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Binden der Sauce etwas Speisestärke und 2 EL Crème Fraîche verrühren und mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren.
- Dazu passen Polentaschnitten.

KÜCHENPROFI

ZITRONENHÄHNCHEN (für 4 Personen)

4 Hähnchenkeulen mit Rückenteil, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL Honig, 2 EL Zitronenmarmelade, 2 TL Quatre Épices (französische Gewürzmischung), 3 EL Olivenöl, 4 Zweige Rosmarin

- Die Hähnchenkeulen trockentupfen. Den Saft einer halben Zitrone, den Honig, die Zitronenmarmelade und die Gewürzmischung zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
- In einer PROVENCE Bauernpfanne das Olivenöl erhitzen und die Hähnchenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten. Vom Herd nehmen.
- Das Fleisch mit je einem Rosmarinzweig und einer Zitronenscheibe belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 60 Minuten garen.
- Dazu passen Rosmarin-Kartoffelspalten.

KÜCHENPROFI

Mini-Cocotte, rund
Ø 10 cm, Inhalt: 300 ml,
Farben:

Stielkasserolle mit Glasdeckel
Ø 18 cm, Inhalt: 1,8 Liter,
Farben:

Bratentopf, rund
Ø 22 / 28 cm, Inhalt: 3,2 / 6,6 Liter,
Farben:

Bratentopf, rund
Ø 24 / 28 cm, Inhalt: 4,2 / 5,3 Liter,
Farben:

Bratentopf, oval
Ø 31 / 40 cm, Inhalt: 6,0 / 12,5 Liter,
Farben:

Bratentopf, oval
Ø 33 / 35 cm, Inhalt: 7,0 / 8,9 Liter,
Farben:

Schmorpfanne MARMITE
mit hohem Glasdeckel
Ø 28 cm, Inhalt: 5,0 Liter,
Farben:

Bauernpfanne
mit hohem Glasdeckel
Ø 24 cm, Inhalt: 2,5 Liter,
Farben:

Bauernpfanne
mit hohem Glasdeckel
Ø 28 cm, Inhalt: 3,9 Liter,
Farben:

Wok mit Glasdeckel
Ø 30 cm
Farben:

Wok-Set mit Glasdeckel
Ø 36 cm
Farben:

KÜCHENPROFI

Bratpfanne
Ø 20 / 24 / 28 cm,
Höhe: 4 / 4 / 5 cm,
Farben: ● ●

Bratpfanne hoch
Ø 28 cm, Höhe: 7,5 cm,
Farben: ● ●

Crêpes Pfanne
Ø 22 cm,
Farben: ●

Grillpfanne
23 x 23 cm, Höhe: 1,5 cm,
Farben: ●

Grillpfanne mit zwei Griffen
Ø 28 cm,
Farben: ●

Grillpfanne mit zwei Griffen
Ø 30 cm, Höhe 3,5 cm,
Farben: ●

Grillpfanne hoch
Ø 26 cm, Höhe 4,5 cm,
Farben: ● ●

Grillpfanne hoch, rechteckig
21,5 x 32 cm, Höhe 5,0 cm,
Farben: ●

KÜCHENPROFI

KÜCHENPROFI

Das umfangreiche Programm der KÜCHENPROFI PROVENCE-Produkte ist nur ein Teilbereich der gesamten Kollektion.
Fragen Sie Ihren Fachhändler nach weiteren KÜCHENPROFI-Produkten für Küche, Tisch und Haushalt. Weitere Informationen und Broschüren erhalten Sie im Internet unter:

www.kuechenprofi.de

KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · GERMANY

Ihr Fachhändler

© KÜCHENPROFI GmbH • 00 1905 00 01 • 09/2019/10.000/0.073 FH

4 007371 060448