

BRATFEUER

Der blitzschnelle Outdoor-Herd





Der blitzschnelle Outdoor-Herd

Das Essen auf dem Feuer und alle nehmen drumherum Platz. Was für eine heimelige und gesellige Atmosphäre! Die Köchin (oder der Koch) führt Regie – aber nicht wie sonst alleine am Herd, sondern mittendrin im Geschehen – Kultur der Geselligkeit.

Die Zubereitung köstlicher Speisen als gemeinsamer Genuss. Ganz gleich, ob Sie braten, dünsten oder grillen: Dieser Schmaus im Kreise Ihrer Liebsten avanciert zu einem kulinarischen Fest, das nach Wiederholung ruft.

Ihr *Bratfeuer*[®] braucht den freien Himmel. Platzieren Sie es ganz einfach mitten auf dem Tisch oder verwenden Sie den eleganten Ständer aus Edelstahl. Ihr *Bratfeuer* begleitet Sie zum Picknick, zum Campen oder an den Strand. Ihren Outdoor-Herd haben Sie immer dabei.



Fisch mit frischen Kräutern

Zutaten

Fische nach Ihrer Wahl (z.B. Forelle, Dorade, Saibling), Zitronen, Kräuter nach Wahl, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter

Zubereitungszeit

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Pfanne mit Olivenöl oder Butterschmalz einfetten. Die Fische innen salzen und pfeffern und sie dann mit Kräutern, 2 Zitronenscheiben und 2 Butterstückchen füllen. Wenn Sie mögen, können Sie die Haut mit Fischgewürz einreiben.

Dann die Fische in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite etwa 7 Minuten braten. Dazu passen Kartoffelsalat oder einfach ein grüner Salat.

Pancakes

Zutaten für 2-4 Portionen

3 große Eier, 120g Weizenmehl, 1 gehäufte TL Backpulver, 140ml Milch, Prise Salz, 200g Beeren (z.B. Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Zubereitungszeit

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Eier getrennt. Dann Mehl, Backpulver und Milch mit dem Eigelb zu einem glatten, dicken Teig verarbeiten. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Pfanne mit etwas Butterschmalz auf das Bratfeuer geben. Nun Teig portionsweise hineingießen und ein paar Minuten lang backen, bis die untere Seite golden und fest aussieht. Dann Beeren auf die noch nicht gebackene, weiche Oberseite geben, anschließend Pancake wenden und weiterbacken, bis auch die andere Seite goldbraun ist. Mit Ahornsirup, Crème fraîche oder Sahne servieren.



Paella

Zutaten für 4-6 Portionen

4-5 Tassen Reis, 200 g große Garnelen, 500g Hühnerfilet, 2 Zwiebeln, 1 kleine Dose Mais, 1 kleine Dose Erbsen, 2 Paprikaschoten, 4 Tomaten, 1l Hühnerfond, 1 Teelöffel Paprikapulver, ein paar Safranfäden, 1 Teelöffel Kurkuma, Salz und Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Zubereitungszeit

30 Minuten

ZUBEREITUNG

Pfanne mit Butterschmalz oder Olivenöl einfetten. Die Garnelen und das Hühnerfleisch getrennt voneinander kurz anbraten (nicht durchbraten) und dann zur Seite stellen. Die Zwiebeln und Paprikaschoten klein würfeln und im Fett etwa 5 Minuten andünsten. Reis, Gemüse und die restlichen Gewürze 1-2 Minuten unterrühren, bis der Reis glasig wird. Fond nun langsam dazurühren und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach das Hühnerfleisch und die Garnelen dazugeben und unterheben. Weitere 5-8 Minuten köcheln lassen, bis der Reis und das Fleisch durchgezogen sind.



Fleisch & Gemüse

Zubereitungszeit

10 – 20 Minuten

Tipp

Salzen Sie Ihr Gemüse erst kurz vor dem Servieren. Dadurch bleibt es knackig und behält sein Aroma.

ZUBEREITUNG

Sie können in der Pfanne Fleisch und Gemüse gleichzeitig braten. Die Form des Bratfeuers haben wir so gewählt, dass sich in der Pfanne unterschiedliche Temperaturzonen aufbauen. Je nach Bedarf können Sie innen Fleisch anbraten und es zum Nachziehen in die äußeren Bereiche legen. Zum Garen von Gemüse verwenden Sie am besten den mitgelieferten Deckel. Braten Sie das Gemüse kurz an und decken Sie es dann ab. Wenn Sie zusätzlich Fisch oder Fleisch servieren möchten, stellen Sie das fertige Gemüse warm und nutzen die Pfanne zum Braten.

Bedienung – schnell & einfach

Vor Betrieb des *Bratfeuers* unbedingt den Ascherost in das *Bratfeuer* einlegen. Den mitgelieferten Schnellbrikett haben Sie im Handumdrehen angezündet, ein leichter Luftzug entfacht die Glut. Dann Pfanne aufsetzen und das Bratvergnügen nimmt seinen Lauf.



Die Denk-Schnellbriketts erfüllen die europäische REACH-Verordnung. Zum Anzünden verwenden Sie am besten einen Gratinierbrenner oder ein starkes Feuerzeug.

Betrieb mit Holz oder Kohle

Sie können das *Bratfeuer* auch mit Holz oder Kohle befeuern. Dazu muss der Ascherost unbedingt entnommen werden.

Durch zu hohe Mengen an Holz oder Kohle können Schäden an der Keramik durch Materialüberlastung auftreten. Hierfür übernehmen wir keine Haftung.

Reinigung

Die Brennschale kann außen mit Wasser und einer Bürste gereinigt werden. Nach dem Abwaschen darf das *Bratfeuer* erst wieder nach vollständiger Austrocknung in Betrieb genommen werden. Innen ist keine Reinigung erforderlich, durch die Hitze beim Befeuern brennt in der Regel Ruß oder Fett von selbst ab.

Die mitgelieferte Bratpfanne kann ganz einfach mit Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Sicherheitshinweise

Das *Bratfeuer* darf nur im Freien auf einem ebenen, nicht brennbaren und sicheren Standplatz betrieben werden. Das gleiche gilt bei Benutzung des optionalen Ständers. Wenn offenes Feuer, zum Beispiel durch den Abbrand von Holz erzeugt wird, dürfen sich im Umkreis von 2m keine brennbaren Gegenstände befinden.

Das *Bratfeuer* darf mit Schnellbriketts nur mit eingelegtem Ascherost betrieben werden. Für den Betrieb mit Holz oder Kohle muss der Ascherost entfernt werden.

Das *Bratfeuer* wird bei Betrieb außen heiß. Es darf dann nur mit Hitzeschutzhandschuhen bewegt werden.

Verwenden Sie keinesfalls flüssigen Brandbeschleuniger. Beim Eindringen in die Keramik könnte er sich entzünden und zum Bruch der Keramik führen. Weiterhin kann es zu Verletzungen durch Verpuffungen kommen.

Löschen Sie das heiße *Bratfeuer* niemals mit Wasser ab. Es könnte zu einem Bruch durch Überbeanspruchung kommen. Lassen Sie das *Bratfeuer* von selbst ausgehen oder löschen Sie bei Bedarf mit Sand ab.

Bitte blasen Sie nicht von oben auf das Brennmaterial, es könnte Glut durch die unteren Belüftungslöcher nach außen fallen.

Ein durchnässtes *Bratfeuer* darf nicht in Betrieb genommen werden. Ein *Bratfeuer* mit beschädigter Brennschale darf nicht in Betrieb genommen werden.

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem *Bratfeuer* spielen.

Für Schäden durch Fehlbehandlung oder durch Folgen von mechanischer Einwirkung am *Bratfeuer* übernehmen wir keine Haftung.

Lieferumfang & Zubehör



Bratfeuer
Ø 35cm | H 16cm | 6,5kg

Das *Bratfeuer* wird mit emaillierter Bratpfanne geliefert. Der einfache, aber zweckmäßige Deckel aus Aluminium ist als kostenlose Zugabe mit dabei. Ein Rost aus Edelstahl zum Einlegen in die Brennschale und zwei Schnellbriketts gehören ebenfalls zum Lieferumfang.



Schnellbrikett
Karton 10 Stck. | 0,4kg/Stck.



Untersatz
Ø 27cm | H 4,5cm | 2kg



Bratpfanne
Stahl emailliert
Ø 34cm | H 4,5cm | 1kg



Grillpfanne
Edelstahl mit klappbarem Griff
Ø 31cm | H 3,5cm | 0,6kg



Ständer aus Edelstahl
Ø 34cm | H mit Bratfeuer 53cm | 2kg

Natürliches Material



Handgefertigte Unikate



Dauerhaft für Jahrzehnte



Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur



Ressourcenschonende
Herstellung



Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de