

Kleine Pfannenkunde

Ein zartes Rindersteak mit Rillenmuster oder Schweinefleisch mit einer krossen Kruste, alles ist möglich. Sie brauchen nur die richtige Pfanne dafür.

Aluminiumpfanne

Das Leichtgewicht unter den Pfannen ist meistens mit einer Antihaftbeschichtung aus Kunststoff versehen. Diese sorgt dafür, dass Sie beim Braten weniger Fett benötigen, ohne dass etwas am Boden kleben bleibt. Zudem ist die Alupfanne besonders wärmeleitfähig. Dadurch eignet sie sich für alle Speisen, bei denen mit geringer Hitze gearbeitet wird, z. B. Pfannkuchen, Gemüse, Rührei oder Fisch. Tipp: Länger Freude haben Sie an der Antihaftbeschichtung, wenn Sie keine spitzen und harten Gegenstände oder Küchenhelfer aus Metall darin verwenden.

Eisenpfanne

Die Eisenpfanne lässt sich hoch erhitzen, speichert die Wärme lang anhaltend. Deshalb ist die Pfanne z. B. ideal für Spiegeleier oder Bratkartoffeln. Und Fleischliebhaber schwören auf ein zartes Steak aus der Eisenpfanne. Vor der Erstverwendung die Pfanne am besten mit Öl einbrennen, damit eine natürliche Antihaftbeschichtung entsteht. Nach Gebrauch und Reinigung die Pfanne immer mit etwas Öl ausreiben.

Grillpfanne

Als Grillpfanne wird eine Pfanne mit einem geriffelten Boden bezeichnet. Dabei sind Grillpfannen aus Gusseisen etwas schwerer als die leichteren Grillpfannen mit einer Teflon-Beschichtung. Durch den mit Rillen ausgestatteten Boden liegt das Bratgut nicht direkt auf dem Pfannenboden - dadurch braten Sie fettarm und das Fleisch klebt auch nicht so schnell fest. Außerdem bekommen Fleisch, Fisch und Gemüse durch den geriffelten Pfannenboden immer appetitliche Grillstreifen.

-