

## **Kleine Topfkunde**

### **Stieltopf**

Auch Stielkasserolle genannt. Er ist die beste Wahl, wenn Sie kleine Portionen erhitzen möchten. Praktisch: Ob Saucen, Suppen, Pudding oder Eier - dank des langen Stiels können Sie den Inhalt sanft hin und her bewegen. Dabei haben Sie eine Hand frei, können gleichzeitig die Speise z. B. mit einem Schneebesen rühren.

### **Material**

Der Klassiker ist aus Edelstahl, so bleibt die Wärme lange im Topf erhalten. Alles, was leicht anbrennt, etwa Milch, ist in einem beschichteten Stieltopf aus Aluminiumguss gut aufgehoben. Profis bevorzugen Stielkasserollen aus Kupfer, etwa zum Karamellisieren. Das Material leitet die Wärme schnell, verträgt sehr hohe Temperaturen.

### **Suppentopf**

Meistens ist dieser Topf besonders hoch - das macht ihn zum Experten für Suppen und Eintöpfe. Durch den hohen Rand wird die aufsteigende Wärme bestens genutzt, die Flüssigkeit verdunstet langsamer. Aufgrund des großen Fassungsvermögens sind in ihm auch ein Suppenhuhn oder Dinge, die viel Wasser benötigen, wie Nudeln oder Klöße, gut aufgehoben. Wenn der Topf einen zusätzlichen Dämpfeinsatz hat, können Sie zudem Gemüse, z. B. Brokkoli oder Blumenkohl, schonend darin garen.

### **Material**

Auch hier sind Edelstahltöpfe der Verkaufsschlager. Sie machen so ziemlich alles mit, sind pflegeleicht. Sie sollten Sie jedoch nicht mit kratzigen Schwämmen bearbeiten. Der sogenannte Sandwichboden mit einer Zwischenschicht aus Aluminium oder Kupfer sorgt dafür, dass die Herdwärme schnell ans Topfinnere weitergegeben wird. Achten Sie beim Kauf auf robuste Griffe, die nicht heiß werden, und einen gut schließenden Topfdeckel.

### **Fleischtopf**

Der mittelhohe Fleischtopf überzeugt durch seine Vielseitigkeit. In ihm können Sie Fleischgerichte auf dem Herd schmoren lassen, aber auch Gemüse oder Reis kochen.

### **Material**

Neben dem Klassiker Edelstahl sind Töpfe aus Stahlkeramik oder -emaille eine gute Wahl. Hier wird ein Kern aus Stahlblech mit einer gebrannten Emailleschicht versehen. Töpfe aus Stahlkeramik sind robust, hitzebeständig, kratz- und stoßfest. Zudem lassen sie sich leicht reinigen.

### **Bräter**

Der eher flache Topf mit großer Grundfläche eignet sich z. B. prima zum Anbraten und Schmoren von Hähnchen, Gänsebraten, Rinderfilet, Rouladen oder Schweinebraten. Je nach Rezept können Sie es auf dem Herd (oder im Backofen, auf Herstellerangaben achten) gleichmäßig zu Ende garen.

### **Material**

Besonders beliebt und sehr robust sind Modelle aus Gusseisen. Sie speichern die Wärme besonders gut und geben sie gleichmäßig ab. Bräter aus Aluguss haben den Vorteil, dass sie sehr leicht sind. Ausgestattet mit einer Antihafbeschichtung verhindern Sie, dass Ihr Braten anbrennt.

Um zu testen, ob Sie einen Topf für einen Induktionsherd verwenden können, halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt dieser daran haften, ist der Topf induktionsgeeignet.