

*Made in Germany!*

## MED RÖMERTÖPF® GÅR ALT NEMT

Den specielle dampmetode benyttet i RÖMERTÖPF® overrasker dig gang på gang ved at være så nem at bruge. Du får gode resultater på madens smag ved de utroligt sunde retter. Som følge af den lave temperatur bibeholdes alle vitaminer, mineraler og aroma altid. Det er unødvendigt at tilsætte fedtstoffer, derved undgår du kalorieme! Det eneste du skal gøre, er at tilberede ingredienserne, RÖMERTÖPF® tager sig af næsten det hele - Du behøver ikke holde opsyn med det. Derved vinder du tid at lave andre ting. Måltidet er altid en succes, ingenting brænder på eller koger over, og ovnen forbliver ren.

Før du bruger RÖMERTÖPF® første gang skal den vaskes med varmt vand og opvaskemiddel.

Hver gang inden du bruger din RÖMERTÖPF® skal du stille den 10 minutter i vand, sådan at

lervare porerne er møttede.

Derefter skal du følge opskriften og tilsætte de forberedte ingredienser i din RÖMERTÖPF®. Dæk til med låget og sæt derefter RÖMERTÖPF®'en ind i den kolde ovn.

Tænd så for ovnen på den ønskede temperatur (i tilfælde af en gasovn, tænd da for den lavest mulige temperatur og tilpas gradvist til den ønskede temperatur) Når forberedelsestiden er gået, tager man blot RÖMERTÖPF® ud af ovnen og sætter den på en bordskåner. Når man skal rengøre RÖMERTÖPF®'en skal den enten sættes i opvaskemaskinen eller vaskes i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Bagefter skal den opbevares sådan, at låget er lagt omvendt på et luftigt sted - for eksempel en hynde.

Noter venligst følgende råd:

- Sæt aldrig RÖMERTÖPF® på en kogeplade eller gasapparat
- Varier aldrig tilberedelsestemperaturen for meget
- Hvis det er nødvendigt, tilsæt så altid varmt væske til RÖMERTÖPF® fadet.



### Temperaturer:

Elektrisk ovn: 190 C til 250 C

Gas ovn: Start på niveau 3 og hæv langsomt temperaturen til den ønskede temperatur er nået



### RÅD:

Hvis man ofte tilbereder fisk, anbefaler vi, at man anvender Fiske RÖMERTOPFEN®, idet den er designet således, at gryden ikke optager fiskelugten.



# MED RÖMERTÖPF® BLIVER MADEN EN SUCCESS

DK

## FISK

### Fiskefilet

„Baden-Baden“

800 gram frisk fiskefilet

1 løg, 250 gram champignon

2 spiseskeer hakket urteblanding

125 gram tyndt snittet bacon

1/4 liter hvidvin, 1 fed hvidløg

salt, peber, Væden fra 1/2 citron

50 gram revet ost, 2 spiseskeer, hakket,

persille, 2 spiseskeer smør

Kogetiden er ca. 45 minutter ved

220 grader (gas 4-5)

Rens fisken og læg denne i den fugtige RÖMERTÖPF®. Skær løget i ringe, tilsæt til fiskene. Skær champignonerne og tillsæt til de andre ingredienser. Strø med urteblanding. Skær

baconen i

strimler og

læg på

toppen.

Tilsæt

hvidløg,

salt og

peber til

vinen - Hæld

dette over. Hæld

væden fra citron henover.

Tildæk med låget 10 minutter før kogetiden er ovre bland så den revne ost og persillen og strø dette over - Dæk med kugler af smør. Fjern her låget og lad det stege de sidste 10 minutter uden.

Ernæringsværdi:

ca. 550 kcal = 300 kilojoule

Brød og salat kan med rette serveres til

RÖMERTÖPF® - Læg kyllinge - stykkerne ovenpå. Drys med estragon, hæld vinen over og dæk til med låget.

Efter 30-40 minutter dryp da fedtstoffet fra og smag til med vin.

Tilsæt nu creme fraiche og smag til med salt, peber og Pernod.

Ernæringsværdi:

ca. 400 kcal =

1674 kilojoule

Kan med succes

serveres med

gratinerede Kartoffler

eller brød



## KALV

### Kalvekød med grønsager

4 skiver kalvekød

100 gram mager bacon

100 gram gulerødder skåret i skiver,

100 gram porrer skåret i små stykker

100 gram selleri skåret i terninger

3 spiseskeer tomatpuré

salt, peber, timian, hvidløg, paprika

1/4 liter hvidvin

Kogetiden er ca. 1 time ved

225 grader (gas 4-5)

Bland alle grønsagerne sammen i en skål og giv dem lidt salt. Læg de 50 gram bacon i bunden af den gennemvædede RÖMERTÖPF® og kom derefter halvdelen af grønsagerne over. Krydr kødet og læg kødskiverne på grønsagerne i gryden og fordel resten af grønsagerne på kødet. Hæld hvidvin og tomatpuré over, og læg det sidste bacon øverst. Tag et stykke aluminiumsfolie og skær det til, så det passer med størrelsen af din RÖMERTÖPF®. Pensl folien med salatolie og læg den oven på retten. Tryk folien meget forsigtigt fast tæt ved randen af RÖMERTÖPF® EN - denne rand må ikke dækkes af folien. Kan med succes serveres med små pillekartofler og grøn salat.

## FJERKRÆ

### Kylling i hvidvin med estragon (Frankrig)

1 kylling, salt, peber, 2 fed hvidløg,

4 spiseskeer oliven olie, 2 tomater,

2 spiseskeer frisk eller tørret estragon

1/4 liter hvidvin, 100 gram creme fraiche,

1 teske Pastis eller Pernod,

Kogetiden er ca. 1 time ved

225 grader (gas 4-5)

Del kyllingen i 4 dele, vask alle dele, strø med salt og peber. Knus hvidløget og krydr kødet med det. Skræl og del tomaterne i

4 dele og læg dem i den fugtige

**RÖMERTOPF®**  
4 - stjernet madlavning