

Made in Germany!

HET GEMAK VAN KOKEN IN DE RÖMERTOPF®

De eenvoudige handeling en bereiding maakt koken in de RÖMERTOPF® voor iedereen mogelijk. In weinig tijd zet u een heerlijke maaltijd op tafel. U vult de RÖMERTOPF® volgens de receptuur en schuift deze in een koude oven. Vervolgens doet de oven het werk voor u. De gerechten worden gaar gesmoord en de sappen van de ingrediënten vermengen zich, waardoor de smaak nog beter tot zijn recht komt en blijven de vitamines behouden.

Het aanbranden van gerechten behoort tot het verleden en de oven blijft ook schoon. Vóór het eerste gebruik goed schoonborstelen met warm water en een paar druppels afwasmiddel.

Voor elk gebruik even onder stromend water houden en uit laten lekken. De RÖMERTOPF® vullen volgens receptuur, met deksel afsluiten en in het midden van koude oven zetten. De

gewenste oventemperatuur instellen.

Uit de warme oven op plank of dock zetten, nooit op een koud oppervlak plaatsen.

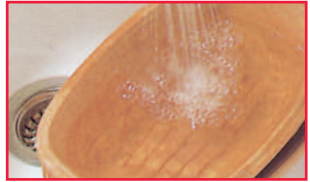
Schoonmaken met borstel en een paar druppels afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Gebruik geen schuurmiddel.

Na gebruik in elkaar wegzetten. De RÖMERTOPF®

verdraagt geen grote temperatuurverschillen. Kann niet rechtsstreeks op de gasvlam of elektrische plaat gezet worden.

Toevoeging van vloeistoffen dienen licht verwarmd te zijn. Wanneer u zich aan bovenstaande voorschriften houdt, zult u jarenlang plezier hebben van uw RÖMERTOPF®.



Temperaturen in één oogopslag:
Elektrisch fornuis 190°C t/m 250°C
Gasfornuis met stap 3 beginnen en langzaam verwarmen tot de gewenste temperatuur is bereikt.



Indien u vaak visgerechten bereidt, raden wij u de speciale Vis RÖMERTOPF® aan, daar in de normale RÖMERTOPF® een reuk van vis zal achterblijven.



Made in Germany!

ALLES LUKT IN DE RÖMERTOPF®

NL

VARKENSVLEES

Gevuld varkensribstuk

(Scandinavië, Noord-Duitsland)

Ingrediënten: 1.200 g dik ribstuk

(het is het beste om de slager meteen in het bot te laten bakken en daarboven een zakje in te laten snijden);

100 g gedroogde vruchten; 1-2 zurige appels;

2 eetlepels rozijnen; 1 eetlepel amandelschaafsel;

zout; vers gemalen peper.

Stooftijd:

1,5 tot 2 uur op 220 C° (gas stand 4-5)

Gedroogde vruchten 12 uur laten weken.

Gedroogde vruchten na het weken laten uitlekken. Appels schillen, klokhuis verwijderen, en klein snijden. Gedroogde vruchten en stukjes appel met de rozijnen en amandelen

vermengen. Vlees

van binnen

en buiten

wassen,

droog

deppen en

met zout

en peper

invrijven;

vullen met het

vruchtenmengsel. Het gevulde

zakje met wit katoenen garen dichtnaaien of met kleine saté-stokjes dicht prikken. In de met water afgespoelde RÖMERTOPF®

leggen, schaal sluiten.

Voedingswaarde:

ca. 500 kcal = 2093 kJoule.

Hierbij aardappelen of knoedels van gekookte aardappelen en salade serveren.



RÖMERTOPF® leggen; de stukken haan erop leggen. Met dragon bestrooien, wijn erover heen gieten en de schaal sluiten. Na 30 en 40 minuten wat braadvocht over het vlees scheppen, naar smaak een beetje verwarmde wijn erbij gieten. Op het laatste de zure room erdoor roeren en de saus met zout, peper en Pastis of Pernod kruiden.



VIS

Visfilet

„Baden-Baden“

800 g (zoetwater-) visfilet; 1 ui;

250 g paddestoelen naar eigen keuze;

2 eetlepels gemengde; gehakte kruiden;

125 g ontbijtspek in dunne reepjes;

1/4 liter witte wijn; 1 teentje knoflook; zout;

vers gemalen peper; 3 kruidnagels;

sap van 1/2 citroen; 50 g geraspe kaas;

2 eetlepels gehakte peterselie;

2 eetlepels boter

Stooftijd:

ca. 45 minuten op 220°C

(gas stand 4-5)

De vis afspoelen. In de met water afgespoelde RÖMERTOPF® leggen. De ui in kleine ringen snijden en erop leggen. De paddestoelen voorbereiden, in schijfjes snijden en erover verdelen. Met de kruiden bestrooien. Het spek in reepjes snijden en erop leggen. De uitgeperste knoflook, zout en peper door de wijn roeren en erover gieten. De kruidnagels toevoegen. Met citroensap bedruppelen en deksel sluiten. 10 minuten voor het einde van de stooftijd de kaas met de vermengde peterselie erover strooien, en kleine klontjes boter erop leggen. De schaal nu open laten.

Voedingswaarde:

ca. 550 kcal = 2300 kJoule.

Hierbij geroosterd brood en verse salade serveren.

GEVOGELTEN

Le coq au vin met dragon (Frankrijk)

1 haantje; zout, vers gemalen peper;

2 teentjes knoflook; 4 eetlepels olijfolie;

2 tomaten; 2 eetlepels verse of 2 theelepeltjes

gedroogde dragon;

1/4 liter witte wijn; 100 g zure room;

1 theelepeltje Pastis of Pernod.

Stooftijd:

1 uur op 220 C° (gas stand 4-5)

Het haantje in vier delen; alle delen wassen, met zout en peper invrijven. Knoflook uitpersen en hiermee de olie kruiden, vlees met penseel invrijven. De tomaten van hun vel ontdoen, in vier delen en in de met water afgespoelde

RÖMERTOPF®
Koken met 4 sterren