



Eisenbratpfanne, Kuhn Rikon

Für mich ist die gute alte Eisenpfanne noch immer das beste Bratgeschirr das es gibt. Im Gegensatz zu Gusseisenpfannen ist sie leichter und unempfindlich gegen Schläge. Die Eisenpfanne braucht etwas Pflege und muss zuerst eingebraten werden, denn sie ist aus rohem Stahl, der leicht oxydiert und auch keine guten Brateigenschaften besitzt. Durch das Erhitzen bildet sich nach kurzer Zeit eine kompakte Kohlenstoffschicht auf der Bratfläche an der so gut wie nichts ankleben kann. Aus dem gleichen Grund ist sie auch leicht zu reinigen: Einfach unter Wasser abschrubben, ein Reinigungsmittel ist dazu nicht nötig.

Eine neue Eisenpfanne setzt man auf die heisse Herdplatte, gibt etwas Öl oder Fett hinein und überlässt für eine halbe Stunde sie dem rauchenden Fett. Danach kann sie bereits zum Braten benutzt werden, wobei sie mit jedem Bratvorgang immer besser wird.

Sie ist auch selbstheilend, wird die Kohlenstoffschicht verletzt, zum Beispiel durch Kochwerkzeug aus Stahl, so werden solche Blessuren nach wenigen Bratvorgängen wieder geheilt.

Sie braucht aber etwas Pflege: Da die Pfanne aus kaum behandeltem Stahl besteht ist sie auch rostanfällig und muss nach jedem Gebrauch mit Öl eingerieben werden, wobei sie mit der Zeit immer resistenter gegen Rost wird.

Der Griff einer guten Eisenpfanne ist aus Gusseisen, das hat den Nachteil, dass er bei längerer Bratdauer heiss wird. Aber dafür gibt es Topflappen. Dies ist aber auch ein grosser Vorteil: Man kann die Pfanne in den heissen Backofen schieben. Solange man den Topflappen nicht vergisst, ist das kein Problem.

Black Star, die Eisenbratpfanne von Kuhn Rikon