

Harecker Pfannen

X-Line

...so macht
Kochen richtig
Spaß!



Xtra große Bratfläche
Xclusives Design
Xtrem robust & langlebig

...mehr unter www.harecker.de

Guten Appetit!

Lammkoteletts mit gelbem Paprikapüree und Zwiebel-Tomaten-Gemüse

Zutaten: (für 2 Personen)

6 Lammkoteletts, 1-2 Knoblauchzehen, frisch gemahlener Pfeffer, evtl. 2 Rosmarinzwige, hochofenzugängliches Öl/Fett, 1 gelbe Paprikaschote, Salz, ca. 14 Cocktailtomaten, ca. 500g mehligkochende Kartoffeln, 4 Zwiebeln, Basilikumblätter, Kräuterbutter, Muskat

Zubereitung:

Knoblauchzehen fein hacken. Lammkoteletts mit Pfeffer, Hälfte des Knoblauchs einreiben, nach Belieben mit Rosmarinnadeln bestreuen und mit etwas Öl bestreichen. Ca. 30 Min. marinieren lassen. Paprikaschote vierteln, entkernen, auf ein Backblech mit der Haut nach oben legen und unter dem Grill solange grillen, bis auf der Haut braune Blasen entstehen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Min. mit einem feuchten Tuch abdecken, Haut abziehen und das Paprikafleisch in feine Würfel schneiden. Aus den Kartoffeln Kartoffelpüree herstellen und die Paprikawürfel unterheben, warm stellen.

Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen, Zwiebel schälen, achteln und in etwas Öl mit dem restlichen Knoblauch anschwitzen, Tomaten dazugeben und 2 Min. mitbraten lassen. Feingeschnittenen Basilikum hinzufügen, warm stellen.



Nebenher die Koteletts im heißen Öl von jeder Seite 1 Min. goldbraun und saftig braten. Auf jedes Kotelett eine Scheibe Kräuterbutter legen und in der Pfanne zugedeckt 1-2 Min. stehen lassen. Die Lammkoteletts brauchen tatsächlich nicht länger als 1 Min. pro Seite, wenn sie anschließend kurze Zeit in der heißen Pfanne nachziehen können. Dann tritt etwas Fleischsaft aus und ergibt mit der Kräuterbutter zusammen eine wunderbare würzige Soße. Mit dem Paprikapüree und dem Zwiebel-Tomaten-Gemüse servieren.



Harecker G(en)uss Pfannen

Schweinefilet in Pfefferrahm- soße

Zutaten: (für 4 Personen)

800 g Schweinefilet, 2 Becher Sahne, ca. 60 Körner grüner Pfeffer, 1 Tube Tomatenmark, Butter zum Anbraten, Salz und Pfeffer, etwas Brühe oder Weißwein zum Ablöschen.

Zubereitung:

Das Schweinefilet in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und leicht flach drücken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Backofen (ca. 100°C) warm stellen und gar ziehen lassen. Die Butter mit Brühe oder Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen und unterrühren. Den grünen Pfeffer, das Tomatenmark und die Sahne hinzufügen, vermischen und durchziehen lassen. Dazu schmecken besonders gut selbst gemachte Spätzle oder Bratkartoffeln.

Bei Harecker Pfannen macht auch die Qualität Appetit...

Mit der Original Harecker Pfanne X-Line erwerben Sie ein Stück Kochkultur. Aktuelles Design, ausgereifte Technologie, Lebensfreude und Genuss. Das alles zusammen macht eine gute Pfanne aus. Der Name Harecker ist seit mehr als 35 Jahren ein Garant für höchste Qualität und in einer guten Küche nicht mehr wegzudenken. Essen ist ein Stück Kultur, ganz gleich ob Sie regionale Spezialitäten oder die mediterrane Küche bevorzugen, mit Harecker Pfannen gelingt Ihnen alles. Harecker Pfannen, Bräter oder Töpfe sind eben vom Feinsten.

Bei der Herstellung legen wir großen Wert auf Ihre Bedürfnisse:

- beste Bratergebnisse, saftige Krusten
- gesundes, fettarmes Kochen und Braten
- gleichmäßige Hitzeverteilung und hohe Energieeinsparung
- kein Anbrennen und leichtes Reinigen

Xtrem robust und langlebig

Harecker Pfannen werden aus einer lebensmittelechten Leichtmetall-Legierung von Hand gegossen und sind ein in Deutschland gefertigtes Spitzenprodukt. Die extrem gehärtete Oberflächenstruktur mit Titan II-Keramik-Hartgrundversiegelung ermöglicht auch bei gesunder, fettarmer Küche beste Bratergebnisse. Sie ist selbst bei hoher Belastung widerstandsfähig und abriebfest.

Xtra stark

Der ca. 9 mm starke Energiesparboden bietet optimale Werte in puncto Wärmeleitfähigkeit und Hitzespeicherung mit gleichmäßiger Hitzeverteilung bis zum Rand. Selbst nach jahrelangem Gebrauch ist der Boden unverziehbar und für folgende Herdarten geeignet: Gas-, Elektro- und Cerankochfelder sowie Holzöfen. Einen Großteil unseres Sortiments erhalten Sie auch für Induktionsherde. Weitere Informationen hierzu im Internet unter www.harecker.de

Xclusives Design

240°C backofenfeste Designergriffe und -Stiele machen aus Ihrer Pfanne gleichzeitig einen Bräter. Die X-Line Pfannenform wirkt nicht nur optisch schöner, sondern hat eine bis zu 20% größere Bratfläche.

Xtrem praktisch und leicht

Der backofenfeste Sicherheitsglasdeckel (240°C) aus gehärtetem Spezialglas mit Edelstahleinfassung ist leicht, stoßfest und verfügt über eine Entlüftung am Deckelknopf durch einfaches Drehen. Eine ganz wichtige Funktion, wenn Sie vitaminschonend dünsten oder scharf anbraten möchten.

Xtraschnell genießen mit Induktionsgeschirr

Um Harecker Aluminium Handgusspfannen induktionsfähig zu machen (magnetisch) wird der Boden mit einem ferromagnetischen Material bearbeitet und beschichtet. Somit verbinden wir die Vorteile einer Aluminium Handguss Pfanne mit den besonderen Eigenschaften des Induktionskochens.

Qualität ist das beste Rezept!

Xtraflott mit Induktion

- Induktionsgeschirr hat eine besonders schnelle Reaktionszeit
- versehentlich eingeschaltete Induktionskochfelder können sich nicht erhitzen, somit brennt nichts an
- Energieeinsparung durch schnelle Kochzeit
- kein Energieverlust durch Abstrahlung
- genaues Temperieren

Xtrem praktisch & leicht

- Sicherheitsglasdeckel mit Entlüftungsfunktion
- gehärtetes Spezialglas mit Edelstahl-Einfassung, dadurch Stoß-Schutzfunktion
- extreme Gewichtseinsparung
- backofenfest (240° C) und spülmaschinenfest

Xtra Sicherheit

Im Umgang mit Kochgeschirr, insbesondere bei der Verwendung im Backofen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Silikon Topflappen oder Handschuhen (z.B. Harecker Silikon Topflappen Art.-Nr. 95 oder Silikon Handschuh Art.-Nr. 52)



Xtra große Bratfläche
← bis zu 20% mehr →

Xtra stark

- ca. 9mm starker, plangedrehter, unverziehbarer Thermoboden
- optimale Hitzeverteilung bis zum Rand
- herausragende Wärmespeicherfähigkeit
- spart Energie und schont die Umwelt
- für folgende Herdarten geeignet: Gas-, Elektro- und Cerankochfelder sowie Holzöfen. Auch unsere Pfannen und Töpfe für Induktionsherde werden Sie begeistern

Harecker Pfannen werden einzeln von Hand gefertigt und bestehen aus einem Guss



Die Harecker Technologie

X-Line



Selbst Viereckpfannen sind bei Harecker eine runde Sache. Und passen auf jeden Herd.



Xclusives Design

- gebürstete Edelstahl-Griffe und -Stiele
- backofenfest bis 240°C
- eingegossene Gewindebuchse für dauerhaft feste Griffe und Stiele

Xtrem robust und langlebig

- Die Titan II-Keramik-Hartgrundversiegelung entspricht den Empfehlungen des deutschen Bundesgesundheitsamtes (BGA)
- extrem gehärtete Oberflächenstruktur
- bestens geeignet für die Diätküche durch fettarmes/fettloses Braten
- ausgezeichnete Antihafteigenschaft



Pflegeanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen; Bratfläche mit Öl leicht ausreiben - fertig!

Zum Kochen & Braten

Durch die extrem schnelle Wärmeleitung unseres Thermobodens werden beim Anheizen auf höchster Stufe bereits in 3 Min. Temperaturen um die 260°C und mehr erreicht. Bei diesen Temperaturen können Fette schnell verbrennen und teerartige Rückstände hinterlassen, die sich mit der Zeit in die Oberfläche einbrennen können. Dadurch werden die ausgezeichneten Antihafteigenschaften im Laufe der Zeit beeinträchtigt. Reduzieren Sie deshalb rechtzeitig die Hitze des Herdes, denn der Thermoboden ist ein hervorragender Hitzespeicher. Sie sparen Energie und Geld.

Mit der Zeit können Gebrauchsspuren in der Bratfläche sichtbar werden. Diese beeinträchtigen aber nicht die guten Brateigenschaften der Harecker X-Line Pfannen und sie können unbedenklich weiterbenutzt werden.

Fette und Öle

- Butter und Margarine (kleine Heizstufe): bis ca. 160°C
- kaltgepresste Öle, Diätfette und Distelöl: nicht zum Braten geeignet (außer vom Hersteller empfohlen)
- Olivenöl, Pflanzenöle (mittl. Heizstufe): bis ca. 180°C - 220°C
- Biskin, Palmin-Soft und gehärtete Fette: bis ca. 260°C - 280°C (für Steaks und scharfes Anbraten)

Cerankochfeld

Durch kleinste Schmutzreste, selbst Salz- und Pfefferkörner, können beim Hin- und Herschieben am Aluboden der Pfanne oder dem Topf und am Cerankochfeld Kratzer entstehen. Heben Sie deshalb zum Versetzen Ihre Pfanne oder Ihren Topf an. Schäden sind von der Haftung ausgenommen.

Reinigen

Heißes Wasser, Spülmittel, Spülbürste – und fertig. Spülmaschine, Stahlwolle, Scheuermittel usw. benötigen Sie nicht und sind nicht zu empfehlen. Über Nacht sollten Sie keine Speisen in dem Geschirr stehen lassen.

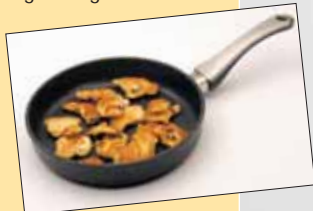
Bitte bewahren Sie die Anleitung auf! Änderungen unserer Produkte in Bezug auf Form, Maße, Füllmenge sowie Preis- anpassungen behalten wir uns vor.

Einfach pfanntastisch...

Kaiserschmarrn - karamellisiert

Zutaten: für jede beliebige Menge!

pro 100g Mehl –
mind. 1 Ei (1-2 Eier
mehr schaden nie),
Milch, evtl. Schuss
Mineralwasser mit
Kohlensäure, Salz,
Zucker, Vanillezucker,
Butter-Vanille-Aroma,
Rum oder Rumaroma, hochofenzugfähiges Öl/Fett,
nach Belieben Rosinen oder Rumrosinen,
Puderzucker



Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß unter Zugabe von etwas Zucker oder Salz sehr steif schlagen. Mehl, Eigelb, Prise Salz, Butter-Vanille-Aroma, Rum/Rumaroma, Vanillezucker von der Mitte unter Zugabe von Milch zu einem sämigen Teig rühren. Evtl. Schuss Mineralwasser dazugeben. Eischnee unterheben. Öl erhitzen, 1- 1 1/2 cm hohe Teiglage einfüllen. Rosinen oder Rumrosinen nach Belieben dazugeben, anbacken lassen, wenden, zweite Seite anbacken, in Stücke reißen. Hitze zurücknehmen. Etwas Butter und Zucker karamellisieren lassen und die Stückchen darin wenden. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mögen Sie es gerne „fruchtig“? – reichen Sie frische Beeren, Kompott oder Apfelmus dazu.

Geheimtipp: Winterlicher Kaiserschmarrn: 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz (Teig) und Mandelstifte goldbraun rösten, dann Teig dazugeben.



Harecker Flachpfannen

Xtra große Bratfläche
← bis zu 20% mehr →

Für höchste Ansprüche...

Bestens geeignet für Kurzgebratenes, wie z.B. Pfannkuchen, Steaks, Spiegeleier, Omelettes, Kartoffelrösti. Und nicht zuletzt für unser „Schmankerl“: Kaiserschmarrn karamellisiert.



Butterpfännchen 18 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1101
Glasdeckel
Best.-Nr. 038



Flachpfanne 20 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1120
Glasdeckel
Best.-Nr. 040



Flachpfanne 24 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1124
Glasdeckel
Best.-Nr. 044



Flachpfanne 26 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1126
Glasdeckel
Best.-Nr. 046



Flachpfanne 28 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1128
Glasdeckel
Best.-Nr. 048



Flachpfanne 32 cm

Höhe 5 cm, Best.-Nr. 1132
Glasdeckel
Best.-Nr. 049



Apfelkücherl (für 4 Personen)

Zutaten: 2 Eier, 200g Mehl, 1/4 l Milch oder Weißwein, 1 Messerspitze Salz, 500g säuerliche Äpfel, 2 EL Puderzucker, 1 TL Zimt, Buttaris o.ä. zum Ausbacken

Zubereitung:

Eiweiß und Eigelb bei beiden Eiern trennen. Das Eigelb mit Mehl und Milch (oder Wein) zu einem zähflüssigen Teig verrühren. 30 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß unter Zugabe der Prise Salz steif schlagen. Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Buttaris o. ä. in einer hohen Pfanne erhitzen, den Teig nochmals durchrühren und den Eischnee unterheben. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und in heißem Fett knusprig ausbacken. Zum Abtropfen kommen die fertig gebakenen Scheiben auf ein Küchentuch (so wird das überschüssige Fett aufgenommen). Sie können die Apfelkücherl im Backofen bei 100°C warm halten bis Sie mit den Vorbereitungen fertig sind. Vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker und einer Prise Zimt bestreuen. Richtig lecker schmeckt dazu Vanilleeis.

Langsam schmoren lassen!

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Zutaten:

Geschnetzeltes: 600g geschnetzeltes Kalbfleisch, 300g Champignons (frische), 1 Zwiebel, 1 Ei Butter, 1 Ei Mehl, 4 Ei Öl, 1/8 l trockener Weißwein, 200g Sahne (1 Becher), Salz, weißer Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

Rösti: 750g – 1000g Kartoffel (vorwiegend festkochend), hochofenzugängliches Öl/Fett, Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung:

Rösti: Die geschälten, rohen Kartoffeln grob raffeln. Fett in der Pfanne erhitzen und kleine Kartoffelhäufchen in das heiße Öl setzen. Andrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei starker Hitze in etwa 5 Min. von beiden Seiten goldgelb



braten. Fertige Rösti zum Entfetten auf Küchenpapier legen, im Backofen warm halten.

Geschnetzeltes: Zwiebel schälen, klein würfeln. Champignons gründlich putzen und in feine Scheiben schneiden. Butter mit dem Mehl verkneten. Öl erhitzen, Kalbfleisch darin in kleinen Portionen anbraten, das Fleisch mit dem Bratensaft zur Seite stellen. Zwiebelwürfel glasig dünsten. Champignonscheiben hinzufügen, dünsten. Weißwein und Sahne zugeben und unter ständigem Rühren den Mehlkloß darin auflösen. Einige Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Bratensaft unter die Champignonsoße mischen und erwärmen.

Mit den Kräutern bestreuen und den Rösti servieren.

Da schlägt jedes Herz höher.



Harecker Hochrandpfannen

Szegediner Gulasch

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

400 g Gulaschfleisch, 40 g Öl, 2 Zwiebeln, 2-3 TL Paprikapulver mild, 1 EL Tomatenmark, etwas Kümmel, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, 300 ml Brühe, 250 g Sauerkraut, 1 Becher saure Sahne, etwas Speisestärke zum Binden.

Zubereitung:

Das Öl im Harecker-Bräter oder -Bratenopf erhitzen. Zwiebeln in Ringe schneiden und im Öl glasig dünsten. Paprika, Tomatenmark, Kümmel und zerdrückte Knoblauchzehe zugeben. Das Gulaschfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Das Sauerkraut und die restliche Brühe dazu geben und weitere 20 Minuten köcheln. Zum Schluss mit Speisestärke leicht binden und mit der sauren Sahne abschmecken. Das bringt Würze in Ihren Alltag.

Da gelingt Ihnen einfach alles...

Ideal für Gerichte mit Soßen wie Gulasch, Reisgerichte, Gemüsepfannen, Geschnetzeltes, Bratkartoffeln... Genau die richtige Pfanne für Ihr Lieblingsgericht.



Hochrandpfanne 20 cm

Höhe 7 cm, Best.-Nr. 1320

Glasdeckel

Best.-Nr. 040



Hochrandpfanne 24 cm

Höhe 7 cm, Best.-Nr. 1324

Glasdeckel

Best.-Nr. 044



Hochrandpfanne 26 cm

Höhe 7 cm, Best.-Nr. 1326

Glasdeckel

Best.-Nr. 046



Hochrandpfanne 28 cm

Höhe 7 cm, Best.-Nr. 1328

Glasdeckel

Best.-Nr. 048



WOK Pfanne 28 cm

Höhe 10,5 cm, Best.-Nr. 1550

Glasdeckel

Best.-Nr. 048



WOK Pfanne mit 2 Griffen 32 cm

Höhe 10,5 cm, ø 28 cm

ø Boden 12 cm

Best.-Nr. 1552

Glasdeckel

Best.-Nr. 049



mmh... frische Dampfnudeln!

Bayerische Dampfnudeln

Zutaten:

für die Bräterpfanne 28 cm:
700g Mehl, ca. 300 ml Milch,
30g frische Hefe (oder 1 1/2
Päckchen Trockenhefe), 1 Ei,
ca. 40g Butter, Salz, 2 Päck-
chen Vanillezucker, etwas
Butter-Vanille-Aroma, Zucker
(nach Belieben)

Zubereitung:

Zunächst einen Vorteig
machen. Hefe in 1/8 Liter lauwarmen, mit 2 TL Zucker
verrührter Milch lösen. Mehl in eine vorgewärmte
Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen,
Vorteig hineingeben, mit dem Mehl verrühren und
20 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Restliche Milch mit ca. 20g Butter erwärmen. Zum Vor-
teig, Ei, eine Prise Salz und die lauwarme Milch dazu-
geben und so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft
und sich von der Schüssel löst. Weitere 20 Min. gehen
lassen.



Teig auf leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte geben
und in 9 gleiche Stücke aufteilen. Die Stückchen zu
glatten Nudeln formen. Nochmals ca. 10 Min.
zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen in der
Bräter- oder Viereckpfanne Milch, Zucker
(nach Belieben) und ca. 20g Butter auf
halber Herdleistung erwärmen. **Wichtig:**
es sollte nur soviel Flüssigkeit (Milch, But-
ter, Zucker) in der Pfanne sein, dass der
Boden leicht bedeckt ist. Nudeln nebenein-
ander in die Pfanne setzen und zugedeckt
bei kleiner Hitze 30 Min. leise köcheln las-

sen. Nach ca. 20 Min. darf der Deckel zur Überprüfung
der Temperatur gelüftet werden. Achten Sie darauf,
dass kein Kondenswasser abtropft. Deckel gut abtrock-
nen, wieder aufsetzen - weiter geht's. Die Nudeln sind
fertig, wenn sie die gesamte Flüssigkeit aufgesogen
haben und sich eine schöne, goldbraune Kruste am
Boden gebildet hat. Dampfnudeln abstechen und an-
richten. Gerne werden sie mit Vanillesoße, Erdbeer-
Sauerrahm oder Kompott serviert.

Für eine besonders resche Kruste können Sie statt
Milch auch Wasser, Öl und Zucker in die Pfanne geben.



Harecker Bräterpfannen

Reisauflauf

Zutaten:

250 g Milchreis, 1 Liter Milch, 1 Prise Salz, 200 g Butter, 6 Eigelb, 200 g Zucker, Bittermandel-Aroma

Zubereitung:

Den Milchreis wie auf der Packung angegeben zubereiten und erkalten lassen. Die Butter sowie 6 Eigelb zusammen mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse rühren und ein paar Tropfen Bittermandel hinzufügen. Den Milchreis mit der Eigelbmasse verrühren. Das Eiweiß zusammen mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen und unterheben. Geben Sie den Auflauf bei 175 °C für ca. 1 Stunde ins Backrohr und dann servieren. Guten Appetit!

Griffe
backofenfest
bis 240°C

Ob regionale Schmankerl oder mediterran...

Harecker Bräterpfannen sind Allrounder und in der abwechslungsreichen und gesunden Küche ein fester Bestandteil. Die beiden Seitengriffe sorgen beim Hochheben für gleichmäßige Gewichtsverteilung. Hervorragend geeignet zum Braten und Dünsten, für Dampfzudeln und vieles mehr. Am besten, Sie probieren es aus.

Bräterpfanne 20 cm

Höhe 8 cm
Best.-Nr. 1420
Glasdeckel
Best.-Nr. 040



Bräterpfanne 24 cm

Höhe 8 cm
Best.-Nr. 1424
Glasdeckel
Best.-Nr. 044



Bräterpfanne 26 cm

Höhe 8 cm
Best.-Nr. 1426
Glasdeckel
Best.-Nr. 046



Bräterpfanne 28 cm

Höhe 8 cm
Best.-Nr. 1428
Glasdeckel
Best.-Nr. 048



Bräterpfanne 32 cm

Höhe 8 cm
Best.-Nr. 1432
Glasdeckel
Best.-Nr. 049



Appetit auf was Neues?

Gemüsepfanne mit Huhn

Zutaten: (für 4 Personen)

400g Hühnerbrustfilet, 300g Broccoli, 1 rote Paprikaschote, 4 Karotten, 200g frische Champignons, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Stengel Petersilie, 200 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe, 6 El Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hühnerbrustfilet in Streifen schneiden. Broccoli waschen, in Röschen teilen. Paprikaschoten waschen, in Streifen schneiden. Karotten waschen und längs vierteln. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Broccoli, Paprikaschote und Karotten ca. 5 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. 3 El Öl in Pfanne geben, Hühnerbrustfilet mit Pfeffer und Salz würzen, von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten, mit Bratensaft zur Seite stellen. In Pfanne 3 El Öl, Zwiebel glasig werden lassen. Paprikastreifen, Karotten und zerdrückten Knoblauch anbraten und nach ca. 5 Minuten Broccoli und Champignons dazugeben. Mit Gemüse- oder Hühnerbrühe nach und nach aufgießen und einige Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch richtig gut Biss haben. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Hühnerbrust untermischen und grob gehackte Petersilie dazugeben.



Milchtopf 14 cm

ca. 1,0 ltr., Höhe 13 cm
Best.-Nr. 1719



Stielkasserolle 16 cm

ca. 1,0 ltr., Höhe 9 cm
Best.-Nr. 1716
Glasdeckel Best.-Nr. 036



Stielkasserolle 18 cm

ca. 2,0 ltr., Höhe 11 cm
Best.-Nr. 1720
Glasdeckel
Best.-Nr. 038



Bratentopf 26 cm

ca. 4,5 ltr., Höhe 11 cm
Best.-Nr. 1026
Glasdeckel
Best.-Nr. 046



Bratentopf 28 cm

ca. 5,5 ltr., Höhe 11 cm
Best.-Nr. 1028
Glasdeckel
Best.-Nr. 048



Braten- und Kochtöpfe



Kokossuppe mit Huhn

Zutaten: (für 4 Personen)

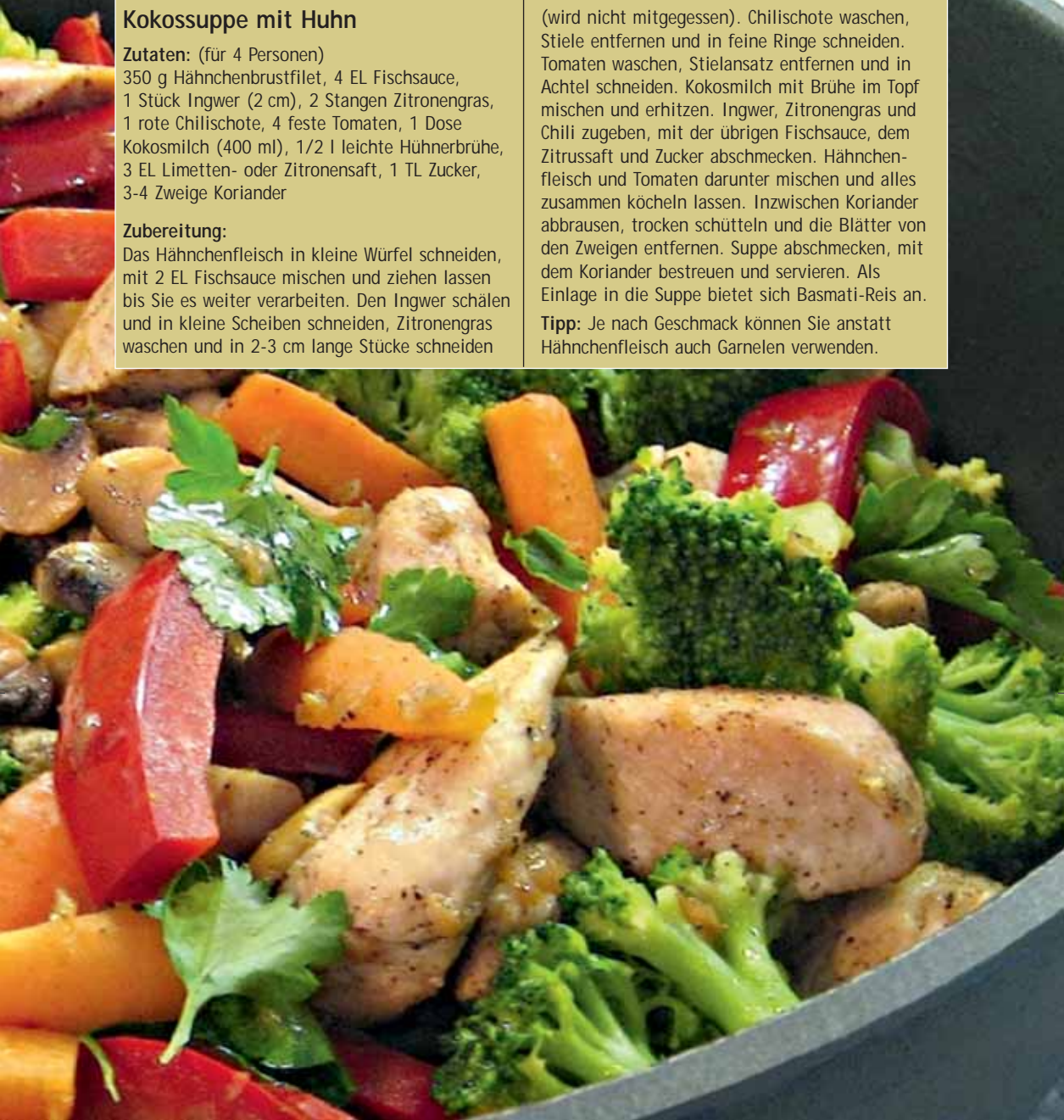
350 g Hähnchenbrustfilet, 4 EL Fischsauce, 1 Stück Ingwer (2 cm), 2 Stangen Zitronengras, 1 rote Chilischote, 4 feste Tomaten, 1 Dose Kokosmilch (400 ml), 1/2 l leichte Hühnerbrühe, 3 EL Limetten- oder Zitronensaft, 1 TL Zucker, 3-4 Zweige Koriander

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Fischsauce mischen und ziehen lassen bis Sie es weiter verarbeiten. Den Ingwer schälen und in kleine Scheiben schneiden, Zitronengras waschen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden

(wird nicht mitgegessen). Chilischote waschen, Stiele entfernen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Achtel schneiden. Kokosmilch mit Brühe im Topf mischen und erhitzen. Ingwer, Zitronengras und Chili zugeben, mit der übrigen Fischsauce, dem Zitrusaft und Zucker abschmecken. Hähnchenfleisch und Tomaten darunter mischen und alles zusammen köcheln lassen. Inzwischen Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Zweigen entfernen. Suppe abschmecken, mit dem Koriander bestreuen und servieren. Als Einlage in die Suppe bietet sich Basmati-Reis an.

Tipp: Je nach Geschmack können Sie anstatt Hähnchenfleisch auch Garnelen verwenden.



Probieren Sie es selbst... Eintopf, Gemüse, gefüllte Paprikaschoten, Rouladen, Reisgerichte, Suppen, Gulasch, Marmelade usw. gelingen bestens in unseren Koch- und Bratentöpfen. Unser Milchtopf sowie die Stielkasserollen sind genau richtig für Milch, Pudding, Griesbrei sowie kleinere Gerichte. Da brennt garantiert nichts mehr an.

Kochtopf 16 cm

ca. 1,0 ltr.

Höhe 8,5 cm

Best.-Nr. 1616

Glasdeckel Best.-Nr. 036



Kochtopf 24 cm

ca. 5,0 ltr.

Höhe 14 cm

Best.-Nr. 1624

Glasdeckel

Best.-Nr. 044



Kochtopf 20 cm

ca. 3,0 ltr.

Höhe 13 cm

Best.-Nr. 1620

Glasdeckel

Best.-Nr. 040



Kochtopf 28 cm

ca. 8,0 ltr.

Höhe 16 cm

Best.-Nr. 1628

Glasdeckel

Best.-Nr. 048



saftig und knusprig

Bayerischer Schweinebraten

Zutaten:

Schweineschulter, -Hals oder -Rippe mit Schwarte, Salz, Pfeffer, Kümmel, 2 Knoblauchzehen, Salz, 3 Zwiebeln, 3 Karotten, 1 kleine Kartoffel, etwas Knollensellerie, 1 Lorbeerblatt, hochohitbares Öl/Fett, dunkles Bier, Wasser oder Fleischbrühe (Instant), evtl. 1 El Essig

Zubereitung:

Schwarte in Rautenmuster einschneiden. Backofen auf 160°C vorheizen. Braten mit Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und gehacktem Knoblauch kräftig würzen. Gemüse schälen, würfeln. Öl oder Fett im Bräter, der Viereck- oder Bräterpfanne am Herd hoch erhitzen, Braten mit der Schwarte nach unten scharf anbra-

ten, dann rundum gut anbraten. Der Braten bleibt somit saftiger. Wasser/Brühe evtl. mit Essig verrühren und Braten damit angießen, Gemüse dazu und ab ins Backrohr. Den Braten nach ca. 30 Min. mehrmals mit Bier und Bratensaft begießen und das Fleisch ca. 1 1/2 - 2 1/2 Std. (je nach Größe) fertig garen. Für besonders „resche“ und knusprige Kruste Temperatur auf 200°C - 220°C erhöhen und weitere 20 - 30 Min. braten, aber nicht mehr übergießen. Fleisch herausnehmen, im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Lorbeerblatt entfernen, Soße entfetten, pürieren oder durch ein feines Sieb gießen.

Dazu schmecken ganz besonders lecker Kartoffel- oder Semmelknödel und Krautsalat.



Griffe
backofenfest
bis 240°C

SIEMENS

Harecker Viereckpfannen

Quadratisch – praktisch – XXL

Ein großer Vorteil ist die komplette Ausnutzung der Bratfläche. Da passen mehrere Hähnchenschenkel, Schaschlik oder Schnitzel bequem in die Pfanne. Auch zum Brot backen geeignet. Ein Spartipp: Sie können Viereckpfannen auch als Bräter verwenden. Viele unserer Pfannen, Töpfe und Bräter gibt es auch für Induktionsherde. Mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage unter www.harecker.de



Viereckpfanne 26 x 26 cm

Höhe 8 cm

Best.-Nr. 1546

Glasdeckel

Best.-Nr. 032



Viereckpfanne 28 x 28 cm

Höhe 9 cm

Best.-Nr. 1548

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Viereckpfanne 26 x 26 cm

Höhe 5 cm

Best.-Nr. 1526

Glasdeckel

Best.-Nr. 032



Grillpfanne 26 x 26 cm

Höhe 5 cm

Best.-Nr. 1516

Glasdeckel

Best.-Nr. 032



Viereckpfanne 28 x 28 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1528_1G

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Viereckpfanne 20 x 20 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1520_1

Glasdeckel

Best.-Nr. 021



Viereckpfanne 20 x 20 cm

Höhe 8 cm

Best.-Nr. 1520_2

Glasdeckel

Best.-Nr. 021



Viereckpfanne 24 x 24 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1524_1

Glasdeckel

Best.-Nr. 022



Viereckpfanne 24 x 24 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1524_2

Glasdeckel

Best.-Nr. 022



Viereckpfanne 26 x 26 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1526_2

Glasdeckel

Best.-Nr. 032



Viereckpfanne 28 x 28 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1528_1

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Viereckpfanne 28 x 28 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1528_2

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Ein guter Fang. Für Sie!

Scampifanne

Zutaten: (für 4 Personen)

300g Reis, 1 Packung tiefgekühlte Königsgarnelen, 2 Karotten, 1 kleine Zucchini, 1 Frühlingszwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 Dose Bambussprossen, 1 Ingwerknolle, 1 EL hoch erhitzares Öl (z.B. Biskin), Sojasauce, Salz, Pfeffer, etwas Chilli, Pinienkerne

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne separat ohne Fett anrösten. Den Reis nach Packungsbeilage kochen oder, weil es auch beim Reis schonender ist, den Reis dämpfen. Das Gemüse putzen (Karotten schälen) und in kleine Streifen bzw. kleine Stücke schneiden. Den Lauch und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Knoblauch klein hacken. Die Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Garnelen kurz anschwitzen. Garnelen herausnehmen. Nun das Gemüse in dem Sud aus Garnelensaft und Öl gut anbraten (möglichst kurz, da so die meisten Vitamine erhalten bleiben!). Das Gemüse sollte noch richtig gut Biss haben. Dann zum Schluss mit einem Schuss Sojasauce ablöschen und mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Chilli würzen. Nun die Garnelen wieder dazugeben und alles gut vermengen. Sie können den Reis, nachdem Sie ihn abgegossen haben, gleich mit in die Pfanne geben und kurz mit untermengen – und fertig ist die Reispfanne. Sie können den Reis aber auch separat zu dem Gericht reichen. Die Pinienkerne als Dekoration darauf verteilen. Guten Appetit!

Ab in den Ofen...

Harecker X-Line Bräter und Fischpfannen eignen sich für Fisch, Wild, Weihnachtsgans, Schweinshaxen und alles was viel Platz benötigt. Ob auf dem Kochfeld zum scharfen Anbraten oder im Backofen zum Schmoren, Sie werden begeistert sein.

Für Aufläufe, Lasagne, Apfelstrudel, Rohrnudel etc. empfehlen wir unsere Bratrainen.

Bräter mit Glasdeckel

21 x 32 cm

ca. 5,0 ltr.

Höhe 12 cm

Best.-Nr. 1630



Grossraumbräter

mit Glasdeckel

24 x 40 cm

ca. 8,0 ltr.

Höhe 13 cm

Best.-Nr. 1632



Bräter & Fischpfannen



Lachssteak mit Kräuterbutter à la Petra

Zutaten: (für 4 Personen)

4 frische Lachfiletstücke mit Haut (ca. 180g),
Kräuterbutter (ca. 125g), gerne die „leichte“,
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pfanne auf Stufe 2 (1-3) bzw. Stufe 9 (1-12) ca.
2 Minuten erhitzen. Die Hälfte der Kräuterbutter
in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die
Lachssteaks waschen und trocken tupfen, mit Salz

und Pfeffer würzen und mit in die heiße Pfanne
geben. Braten Sie erst die Filetseite an, nach ca.
3-5 Minuten wenden. Bratzeit etwa 10-15
Minuten (je nach Stärke der Filets), mehrmals
wenden und evtl. Hitze etwas runterschalten.
Zum Schluss die restliche Kräuterbutter in der
Pfanne schmelzen lassen und zusammen mit dem
Lachs und den Beilagen anrichten.

Ich serviere dazu am liebsten Basmati-Reis – und
herrlich frischen knackigen Salat.

Schnell, einfach und unverschämt lecker!!!

Ihre Petra Harecker



Fischpfanne oval 27 x 41 cm

Höhe 5 cm

Best.-Nr. 1549



Guss-Bratraine

24,5 x 34,5 cm

Höhe 7,5 cm

Best.-Nr. 1770

Induktionsgeschirr



Der Unterschied liegt im Boden...

Neue, innovative Technologien stellen immer höhere Anforderungen an modernes Kochgeschirr. Induktionskochfelder verfügen über eine automatische Erkennung für Töpfe, Pfannen oder Bräter sowie feinfühligere Messeinheiten. Harecker Induktionspfannen haben einen planen, unverziehbaren, ferromagnetischen Thermoboden. "Zum Schutz des Bodens und zur leichteren Reinigung wird die Pfanne auch außen sowie am Boden mit einer Oberflächenversiegelung behandelt".



Dieses Qualitätsmerkmal ist sehr wichtig, denn schon nach kurzem Gebrauch verzieht sich der Boden von ungeeignetem Kochgeschirr und liegt somit nicht mehr plan auf. Die Folge ist, dass Induktionskochfelder Kochgeschirr nicht mehr richtig erkennen oder im schlimmsten Fall gar nicht reagieren.

Überhitzung, Beschädigungen und ein erhöhter Stromverbrauch können hier die Folgen sein.

Harecker Induktionspfannen verbinden alle positiven Eigenschaften von Aluminium Handgusspfannen, der plane, unverziehbare Thermoboden, beste Brateigenschaften, saftige Krusten und schönes Bräunen, hervorragende Wärmeverteilung und Wärmespeicherung im Pfannenboden mit der Schnelligkeit des Induktionskochens.

Beim Induktionskochen entsteht die Wärme direkt im Boden von Topf oder Pfanne. In der Kochplatte wird ein elektromagnetisches Feld erzeugt das vom Boden des Kochgeschirrs aufgenommen und in Wärme umgewandelt wird. Sobald der Topf von der Kochstelle genommen wird schaltet das Feld ab und produziert keine Energie mehr.

Backformen und Zubehör

Nußkuchen mit Quark

Zutaten:

250g Butter, 4 Eier, 250g Zucker, 1 Vanillezucker, 250g Mehl, 250g gemahlene Haselnüsse, 250g Quark, 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Die Zutaten der Reihe nach zu einem Teig rühren. In die ausgefettete Backform füllen und ca. 1 Std. backen. Kuchen nach 5 Min. stürzen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Mmmh...

Sanft, sauber und hygienisch...

Harecker X-Line Backformen und Zubehör aus Silikon sind 100% lebensmittelecht, geschmacksneutral und nicht haftend. Sie sind zum Backen und Garen bis 230°C sowie auch zum Einfrieren bis -60°C geeignet, lassen sich platzsparend verstauen und sind geeignet für die Spülmaschine.

**Silikonbackform
Ritterburg**
Best.-Nr. 5055



**Silikon-Backform
Guglhupf Stern**
24 cm ø
Best.-Nr. 5001



Silikon Pinsel klein
Best.-Nr. 34

Silikon Pinsel groß
Best.-Nr. 35

Silikon Pinsel „Set“
(Pinsel groß und klein)
Best.-Nr. 36



**Silikon-Backform
Sonnenblumenform, 26 cm ø**
Best.-Nr. 5006



Silikon Schöpfkelle
Best.-Nr. 999146



**Silikon
Profiwender**
Best.-Nr. 96



**Silikon
Soßenlöffel**
Best.-Nr. 999141

**Silikon Topflappen
und Untersetzer**
Best.-Nr. 95
rutschfest bei
heißen Töpfen
und Schüsseln



Silikon Grillzange
Best.-Nr. 999147



**Silikon
Kochlöffel**
Best.-Nr.
999142

Weitere Artikel, Farben unter www.harecker.de

Harecker Pfannen

Lachsfilets/-steaks mit Sesamkartoffeln

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Lachsfilets/-steaks (à ca. 180g), Marinade: Saft und Zeste von 1 Limone, 1 Stange Zitronengras, 1 Chillischote (rot), 5 El Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Sesamkartoffeln: 12 kleine Kartoffeln, Salz, ca. 2 El Sesam, Muskat, gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Für die Marinade Chillischote entkernen, fein hacken, Zitronengras waschen und in Ringe schneiden, Limone waschen, feine Zeste abreiben, Limonensaft auspressen. Mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer anrühren. Lachs waschen, trocken tupfen, in der Marinade 1 Stunde ziehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen und gründlich bürsten, längs halbieren. Bratrine mit Sesam ausstreuen. Die Kartoffeln mit Butter einpinseln und mit der Schnittfläche nach unten in die Bratrine setzen. Mit Salz, Muskat, Kümmel würzen, dem restlichen Sesam bestreuen und auf mittlerer Einschubleiste 25-30 Min. backen. Pfanne erhitzen und die Lachsfilets/-steaks mit der Marinade von beiden Seiten je 2-3 Minuten braten. Mit den Sesamkartoffeln und Blattspinat servieren.

Bewährte Qualität seit mehr als 35 Jahren!

Harecker X-Line Pfannen und Töpfe unterliegen ständiger und strenger Qualitätskontrollen. Bei berechtigter Qualitätsbeanstandung erhalten Sie innerhalb von zwei Jahren kostenlosen Ersatz. Natürlicher Verschleiß im Antihaftbereich, Glasbruch und Funktionsstörungen, verursacht durch Nichtbeachtung von Bedienungsanleitung (insbesondere verbrannte Pfannen oder Pfannen, die in der Spülmaschine gereinigt wurden) fallen nicht unter die Gewährleistung. Setzen Sie sich im

Fall einer Reklamation mit uns in Verbindung. Bitte frankieren Sie Pakete an uns ausreichend, um Strafporto zu vermeiden. In den Fällen in denen wir aufgrund vertraglicher oder gesetzlicher Regelungen die Ware zurücknehmen, erstatten wir Ihnen den aufgewendeten Portobetrag für eine ordnungsgemäße Frankierung umgehend zurück.



Pfannen Harecker

Jahnstraße 12, D-85661 Forstinning
(altes Gewerbegebiet)

Tel.: 08121/40038, Fax: 08121/46640

e-mail: pfannen@harecker.de

www.harecker.de



Lagerverkauf:

Mo-Do 8:30-17:00, Fr 8:30-12:00 Uhr

24 Stunden Internet Bestellservice

Kaufdatum/Monat/Jahr

Garantie nur gültig mit Verkaufsstempel