

Harecker Pfannen

MADE IN
GERMANY

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, hochofentaugliches 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 Rosmarinadeln 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 Pfefferrahmsoße

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 40 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)

Xtra Sicherheit

Gehen Sie auch bei Ihren Pfannen und Töpfen auf Nummer Sicher. TÜV-Sicher! Harecker Guss-Pfannen sind sicher.



TÜV-geprüft und Made in Germany! Wir machen keine Kompromisse.



 **MADE IN GERMANY**

Xtra große Bratfläche
bis zu 20% mehr

Xtra stark

- ca. 9 mm 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



Bodenstärke 9 mm



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.

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 max. 175° C
- kaltgepresste Öle, Diätfette und Distelöl: nicht zum Braten geeignet (außer vom Hersteller empfohlen)
- Olivenöl, Pflanzenöle (mittl. Heizstufe): bis ca. 130° C - 175° C
- Biskin: bis max. 175° C
- Palmöl-Soft und gehärtete Fette: bis ca. 220° C - 260° 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, hocheherhitzbare 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

↗tra 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.



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



Langsam schmoren lassen!

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Zutaten:

Geschnetzeltes: 600g geschnetzeltes Kalbfleisch, 300g Champignons (frische), 1 Zwiebel, 1 El Butter, 1 El Mehl, 4 El 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

Thai-Curry mit Fisch oder Garnelen

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

1 gelbe und 1 rote Paprikaschote, 1 Bund Frühlingszwiebel, 150g Bambussprossen (aus der Dose), 125g Wasserkastanien (aus der Dose), 40 g Ingwer, 1 Limette, 3 El Kokosöl, 2-3 El gelbe Thai Currypaste, 1 Dose Kokosmilch (400 ml), 1-2 Tl Fischsauce, 400 g Seelachs, 100 g Garnelen (küchenfertig), Salz und weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Paprika schälen, vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße fein hacken, das Grüne in feine Ringe schneiden. Bambus und Wasserkastanien abgießen und in Streifen bzw. Scheiben schneiden. Limette heiß abwachen und in Spalten schneiden.

Die weißen Zwiebelstücke in El Kokosöl anschwitzen, Paprika dazu geben und unter Rühren ca. 1 Minute scharf anbraten. Currypaste zugeben und eine Minute weiter braten (rühren nicht vergessen). Kokosmilch angießen, aufkochen, den Ingwer und die grünen Zwiebelstücke dazugeben. 1-2 Minuten köcheln, dann Bambus und Wasserkastanien in der Sauce erwärmen. Anschließend das Curry mit Fischsauce abschmecken und warmhalten.

Den Fisch und die Garnelen waschen und trocken tupfen. Fisch in kleine Würfel ca. 2 cm) schneiden und in 2 El Kokosöl braten. Garnelen zugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch und Garnelen zusammen mit dem Curry anrichten.

Als Beilage passt hier hervorragend weißer Reis oder gebratener Reis mit Gemüse.

TIPP: Anstatt mit Fisch lässt sich diese Curry auch perfekt mit Hähnchenfleisch zubereiten. Beides ist super lecker und hat "Suchtfaktor".

Da gelingt Ihnen einfach alles...

Ideal für Gerichte mit Soßen wie Gulasch, Reisgerichte, Gemüsepfannen, Geschnitzeltes, 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 mit 2 Griffen 32 cm

Höhe 10,5 cm, ø 32 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 Päckchen Vanillezucker, etwas Butter-Vanille-Aroma, Zucker (nach Belieben)

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe und 2 TL Zucker mit ca. 1/8 Ltr. lauwarmer Milch leicht verrühren. 20 Min. zuge deckt an einer warmen Stelle „gehen lassen“. Restliche Milch mit ca. 20 g Butter erwärmen. Zum Vorteig Ei, eine Prise Salz, Vanillezucker, etwas Butter-Vanille-Aroma und Zucker nach Belieben. Zum Schluss die lauwarmer Milch mit Butter 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, Butter, Zucker) in der Pfanne sein, dass der Boden leicht bedeckt ist. Nudeln nebeneinander in die Pfanne setzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. leise köcheln lassen. Ventil am Deckelknopf auf „Entlüftung“ stellen. Nach ca. 20 Min. darf der Deckel zur Überprüfung der

Temperatur gelüftet werden. Achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser abtropft. Deckel gut abtrocknen, 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 anrichten. Gerne werden sie mit Vanillesoße, Erdbeersauerrahm 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 Dampfnudeln und vieles mehr. Am besten, Sie probieren es aus.

Bräterpfanne 20 cm

Höhe 7 cm
Best.-Nr. 1420
Glasdeckel
Best.-Nr. 040



Bräterpfanne 24 cm

Höhe 7 cm
Best.-Nr. 1424
Glasdeckel
Best.-Nr. 044



Bräterpfanne 26 cm

Höhe 7 cm
Best.-Nr. 1426
Glasdeckel
Best.-Nr. 046



Bräterpfanne 28 cm

Höhe 7 cm
Best.-Nr. 1428
Glasdeckel
Best.-Nr. 048

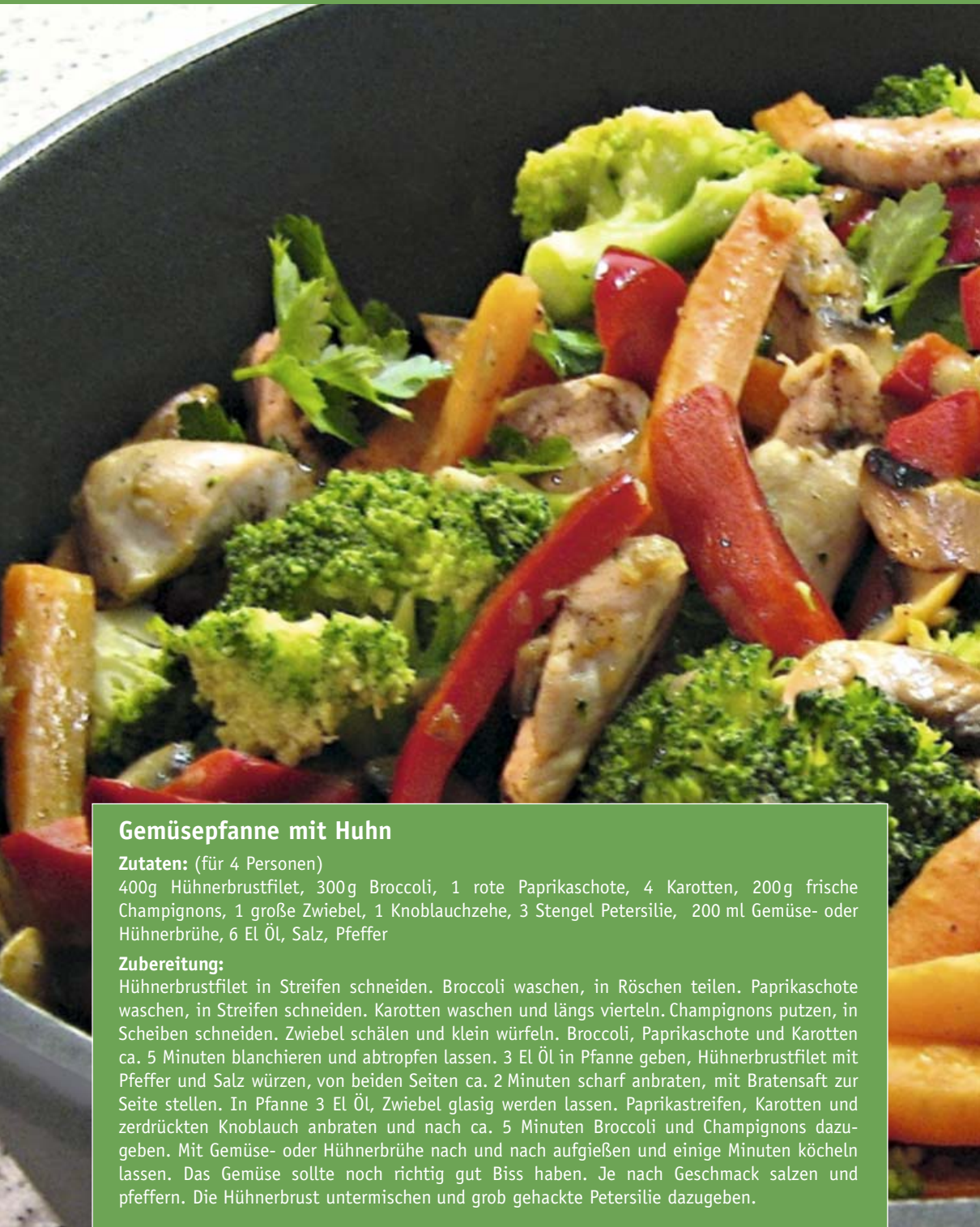


Bräterpfanne 32 cm

Höhe 7 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. Paprikaschote 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.

Kochtopf 20 cm

ca. 3 ltr., Höhe 12 cm
Best.-Nr. 1620
Glasdeckel
Best.-Nr. 040



Kochtopf 24 cm

ca. 5 ltr., Höhe 14 cm
Best.-Nr. 1624
Glasdeckel
Best.-Nr. 044



Kochtopf 28 cm

ca. 8 ltr., Höhe 16 cm
Best.-Nr. 1628
Glasdeckel
Best.-Nr. 048



Braten- und Kochtöpfe



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.



Bratentopf 20 cm

ca. 2 ltr., Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1020

Glasdeckel

Best.-Nr. 040



Bratentopf 24 cm

ca. 3 ltr., Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1024

Glasdeckel

Best.-Nr. 044



Bratentopf 26 cm

ca. 4 ltr., Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1026

Glasdeckel

Best.-Nr. 046



Bratentopf 28 cm

ca. 5 ltr., Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1028

Glasdeckel

Best.-Nr. 048



Stielkasserolle 18 cm

ca. 2,0 ltr., Höhe 11 cm

Best.-Nr. 1720

Glasdeckel

Best.-Nr. 038



Stielkasserolle 16 cm

ca. 1,0 ltr., Höhe 9 cm

Best.-Nr. 1716

Glasdeckel Best.-Nr. 036



Bratentopf 32 cm

ca. 6 ltr., Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1032

Glasdeckel

Best.-Nr. 049



sssaftig 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 Kraut-salat.



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 24 x 24 cm

Höhe 7 cm

Best.-Nr. 1524_1

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



Grillpfanne 28 x 28 cm

Höhe 5 cm

Best.-Nr. 1518

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Xtra hoch

Viereckpfanne 28 x 28 cm

Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1548

Glasdeckel

Best.-Nr. 030



Viereckpfanne 24 x 24 cm

Höhe 10 cm

Best.-Nr. 1544

Glasdeckel

Best.-Nr. 022



Ein guter Fang. Für Sie!

Zweierlei Auflauf mit Auberginen und Tomaten

Zutaten:

650 g gekochte Pellkartoffeln, 450 g Auberginen, 6-8 El Olivenöl, 800 g Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 große Zwiebel, 1 Messerspitze Zucker, Salz und Pfeffer, 120 g geriebener Parmesan, Balsamico Essig.

Zubereitung:

Kartoffeln am besten schon am Vortag kochen, diese jetzt pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Auberginen waschen und ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Auberginen salzen und pfeffern, in Olivenöl gleichmäßig anbraten und zum Abtropfen auf einen Teller mit Küchenpapier legen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Hälfte der Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken.

Geben Sie nun etwas Olivenöl in die Pfanne und dünsten Knoblauch und Zwiebeln darin bis sie glasig sind. Danach die gewürfelten Tomaten dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Ganze jetzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico Essig abschmecken.

Die restlichen Tomaten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Jetzt, wie bei einer Lasagne, schichtweise Tomatenscheiben und Auberginenscheiben in die Auflaufform legen und auf die erste Schicht etwas Soße geben und ein wenig Parmesan darauf verteilen. Wiederholen Sie das, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen.

TIPP: Statt Auberginen können Sie auch Zucchini verwenden! Hmmm lecker... 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

22 x 32 cm

ca. 6,0 ltr.

Höhe 12 cm

Best.-Nr. 1631



Grossraumbräter mit Glasdeckel

28 x 42 cm

ca. 8,0 ltr.

Höhe 13 cm

Best.-Nr. 1632



Bräter & Fischpfannen



Lachsfilets/-steaks mit Sesamkartoffeln

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Lachsfilets/-steaks (á ca. 180g), Marinade: Saft und Zeste von 1 Limone, 1 Stange Zitronengras, 1 Chilli-schote (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. Bratraine mit Sesam austreuen. Die Kartoffeln mit Butter einpinseln und mit der Schnittfläche nach unten in die Bratraine setzen. Mit Salz, Muskat und Kümmel würzen, dem restlichen Sesam bestreuen und auf mittlerer Einschubleiste 25 bis 30 Minuten backen. Pfanne erhitzen und die Lachsfilets/-steaks mit der Marinade von beiden Seiten je 2 bis 3 Minuten braten. Mit den Sesamkartoffeln und z.B. Blattspinat servieren.



Fischpfanne oval
27 x 40 cm – Höhe 5 cm
Best.-Nr. 1549

Glasdeckel
Best.-Nr. 050

kleine Fischpfanne oval
24 x 35 cm – Höhe 5 cm
Best.-Nr. 1553

Glasdeckel
Best.-Nr. 051



Guss-Bratraine
32 x 24 cm
Höhe 7 cm
Best.-Nr. 1772

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 -40°C geeignet, lassen sich platzsparend verstauen und sind geeignet für die Spülmaschine.

Silikon Backform

Guglhupf Stern

24 cm ø

Best.-Nr. 5001



Silikon Backform

Sonnenblumenform, 26 cm ø

Best.-Nr. 5006



Silikon Schöpfkelle

Best.-Nr. 999146



Teigschaber Vollsilikon klein

Best.-Nr. 999376

Teigschaber Vollsilikon mittel

Best.-Nr. 999375

Teigschaber Vollsilikon groß

Best.-Nr. 999374



Pinsel Vollsilikon Größe L

Best.-Nr. 999439

Pinsel Vollsilikon Größe M

Best.-Nr. 999440



Silikon Flachwender mit Schlitz

Best.-Nr. 999180



Silikon Soßenlöffel

Best.-Nr. 999141



Silikon Topflappen und Untersetzer

Best.-Nr. 95

rutschfest bei heißen Töpfen und Schüsseln



Silikon Kochlöffel

Best.-Nr. 999142



Silikon Spülbürste

Best.-Nr. 999310

Weitere Artikel, Farben etc. unter www.harecker.de

Harecker Pfannen

40 Jahre Qualität. Aus Tradition.

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 die von Ihnen zurückgesandte Ware ausreichend, um Strafporto zu vermeiden. In den Fällen, in denen wir aufgrund berechtigter Rüge eines Mangels die Ware zurücknehmen, erstatten wir Ihnen den aufgewendeten Portobetrag für eine ordnungsgemäße Frankierung umgehend auf ein von Ihnen angegebenes Konto.

Scampipfanne

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 erhitzbare 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 abgossen haben, gleich mit in die Pfanne geben und kurz mit untermengen – und fertig ist die Reispfanne. Sie können den gekochten bzw. gedämpften Reis auch separat zu dem Gericht reichen. Die Pinienkerne als Dekoration darauf verteilen. Guten Appetit!



Pfannen Harecker
Jahnstraße 12 · D-85661 Forstinning
(Gewerbegebiet OST)
Tel. +49(0)8121/40038
Fax +49(0)8121/46640
E-Mail: pfannen@harecker.de
www.harecker.de

Lagerverkauf:

Mo–Do 8:30–17:00, Fr 8:30–12:00 Uhr

Kaufdatum/Monat/Jahr

Garantie nur gültig mit Verkaufsstempel