



Peka oder Sac das ORIGINAL vom Balkan

Traditionelle Peka aus geschmiedetem Eisen Behandlungsanweisung für Anwendung & Pflege

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser einzigartigen Peka bzw. Sac, das Original vom Balkan haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Sie werden in den kommenden Jahren viel Freude an den fantastischen Gerichten, die Sie in Ihrer Peka zubereiten, haben.

Es gibt nichts Schöneres als mit Holzkohle oder Glut sein Gericht sich zubereiten zu können, traditionell und ganz nach dem Motto „low and slow“. Egal ob Huhn, Rind, Lamm, Schwein, Wild, Fisch oder Tintenfisch alles was schmeckt....

Bei der Peka Glocke wird einfach Glut bzw. Holzkohle auf die Glocke und unterhalb gegeben (nicht zu viel damit es nicht zu heiß wird und das Gericht verbrennt) und dann heißt es abwarten.

Das eigentliche Geheimnis ist eine lange, schonende Zubereitung in einem geschlossenen Medium, einem geschlossenen Kreislauf. Verdampfende Flüssigkeit steigt an der Innenseite der Glocke auf, fällt wieder auf den Pfannenboden. In einer Peka werden die austretenden Fleisch – und Gemüsesäfte in Verbindung mit Kräutern von den Kartoffeln regelrecht aufgesogen, die entstehenden Aromen sind schwer zu beschreiben.

Es ist keine gute Idee, den Familienmitgliedern bzw. den Gästen zu erlauben, die Peka zwischendurch zu öffnen. Es ist schon vorgekommen, dass das Gericht vorzeitig an "Schwindsucht" litt.

Durch die Oberhitze erhält das Fleisch die bereits erwähnten schönen Röstaromen, trotzdem wird alles schonend gegart und zart, duftet herrlich und ist sehr aromatisch. Der Wasserkreislauf ist in einer Peka relativ geschlossen, daher sollten Sie eine externe Zugabe von Flüssigkeiten z.B. in Form von Wein im Anfangsstadium nicht übertreiben – vielleicht sogar erst nochmal gegen Ende der Zubereitungszeit. Dadurch können Sie den durch das Schmoren entstandenen "Eigensaft" der Zutaten z.B. in den verwendeten Gemüsesorten (z.B. Zucchini) besser einschätzen. Eine Reihenfolge der Zutaten bei der Befüllung der Peka von unten nach oben könnte sinnvollerweise so aussehen: Auf den Topfboden die Kartoffeln, darüber das Gemüse – zum Schluss das Fleisch, der Fisch. Durch diese Anordnung können die Kartoffeln die Aromen und die entstandenen Säfte aufnehmen – ohne zu verbrennen.



Vor dem Erstgebrauch bitte unbedingt durchlesen und beachten:

- Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.
- Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzbares Fett oder Öl (z.B. Biskin, Palmin, Mazola) gut Boden bedeckend in die Pfanne und geben rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu.
- Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen.
- Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit. Bitte nicht vergessen: Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d.h., wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder "nassen" Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden. Wir empfehlen Olivenöl.

Sicherheitshinweis:

- Der Griff der Glocke wird während des Gebrauchs heiß, bitte die Schaufel dafür verwenden.
- Die Pfanne nie im leeren Zustand erhitzen!

