



Tajine Gebrauchsanweisung

Erstbenutzung

Vor der ersten Benutzung müssen Sie die Tajine vollständig ca. 1 Stunde lang wässern. Dann lassen Sie sie trocken, reiben Boden und Deckel von innen mit Olivenöl ein und lassen es einziehen. Jetzt können Sie loslegen:

Zubereitung

Zerkleinern Sie die gewünschten Zutaten grob und stapeln Sie sie pyramidenförmig auf. Legen Sie harte Zutaten (Kartoffeln, Blumenkohl etc.) nach unten und schnell Garendes (Pilze, Fisch) nach oben. Dann nehmen Sie eine Tasse und stellen eine Gewürzmischung her: Klassische Gewürze wie Salz, Pfeffer und Paprika sind ebenso willkommen, wie typisch orientalische Dinge, z.B. Safran oder Kreuzkümmel. Seien Sie kreativ! Füllen Sie die Tasse schließlich mit Wasser auf und gießen sie die Aromamischung einfach über die kalte Tajine. Setzen Sie den Deckel auf und füllen Sie die Dampfsperre mit Wasser.

Garen

Stellen Sie die Tajine auf die kalte Kochstelle. Erhitzen Sie langsam, beginnen Sie bei kleinster Hitze und schalten Sie nach und nach höher (max. mittlere Hitze!), bis die Zutaten köcheln und Dampf entweicht. **Achten Sie vor allem bei Erstbenutzung auf langsames Erhitzen** – das natürliche Material verträgt keine plötzlichen, heftigen Temperaturschwankungen. Zum Garen genügt mittlere Hitze, die Flüssigkeit sollte köcheln und etwas Dampf muss entweichen.

Nach ca. 45 Minuten ist die Tajine gar. Lassen Sie sie noch etwa 5 bis 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte in der Nachwärme fortgaren, damit sich das Material langsam abkühlt. Wenn Sie die Tajine auf dem Grill benutzen, sollten Sie sie bereits bei erst halb durchgeglühter Kohle auf den Rost stellen.

Weitere Benutzung

Je älter die Tajine wird, umso besser wird sie. Ab dem zweiten Kochgang müssen Sie nur noch den Boden ca. 10 Minuten wässern. Auch die Zugabe von Öl können Sie nach und nach reduzieren, weil sich am Boden eine natürliche Anti-Haft-Patina bildet. Es ist völlig normal, wenn sich diese dunkel verfärbt.

Reinigung

Die Tajine verfärbt sich nach mehrfacher Benutzung innen und aussen. Dieser Prozess ist völlig normal zeichnet eine gut eingekochte Tajine aus. Sollte der Boden einmal zu schwarz werden, verwenden Sie einen Drahtschwamm. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel oder Seife, diese ziehen in die Poren und damit in das nächste Gericht ein.

Viel Spaß beim kochen! Gern können Sie sich bei weiteren Fragen an unser Team wenden.

info@marrakesch-design.de

Marrakesch Design, Neuburger Str. 95, 86167 Augsburg

www.marrakesch-design.de