

# Emaille-Auflaufform mit Gitter

 Produktinformation und Rezepte

---

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Auflaufform aus 3fach emailiertem Metall lassen sich süße oder herzhafte Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten. Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Damit Sie Ihre neue Auflaufform gleich ausprobieren können, finden Sie hier zwei leckere Rezepte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

**Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Auflaufform und Gitterrost sind für den Gebrauch im Backofen geeignet. Die Auflaufform ist ofenfest bis +400 °C, der Edelstahl-Gitterrost bis +200 °C. Bei höheren Temperaturen kann sich der Edelstahl verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Gitterrosts. Zweckentfremden Sie die Auflaufform nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Auflaufform vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Auflaufform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Auflaufform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Auflaufform ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Auflaufform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Auflaufform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Auflaufform beschädigt werden.

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie Auflaufform und Gitterrost vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Auflaufform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.

- Der Edelstahl-Gitterrost ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Auflaufform und des Gitterrosts keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in der Auflaufform entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Auflaufform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie Auflaufform und Gitterrost möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie beides vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie Auflaufform und Gitterrost gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Auflaufform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

# Kartoffelgratin

**Für 1 Auflaufform (ca. 4 Portionen)**

**Zubereitung: 30 Min. | Backen: ca. 50 Min. | ca. 370 kcal pro Portion**

## Zutaten

	frisch gemahlener Pfeffer
40 g Butter	etwas Muskatnuss
800 g mehligkochende Kartoffeln	200 ml Sahne
Salz	200 ml Milch

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Form mit etwas Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen. Das Gratin im heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen. Wenn die Sahnemischung am Rand hochkocht, das Gratin sanft mit einem Pfannenwender flach drücken, damit alle Kartoffeln gleichmäßig in der Flüssigkeit garen. Das Gratin weitere 20 Min. backen.
3. Um zu prüfen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn das leicht geht und die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen holen. Vor dem Portionieren ca. 10 Min. mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend das Kartoffelgratin mit einem scharfen Messer in vier Stücke schneiden, mit dem Pfannenwender herausheben und auf Tellern anrichten.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

# Mariniertes Lachsfilet

**Für 1 Auflaufform (ca. 4 Portionen)**

**Zubereitung: 10 Min. + mind. 2 Stunden ruhen | Backen: ca. 25 - 30 Min.  
für ein ganzes Lachsfilet, für mehrere kleine Stücke etwas weniger  
ca. 350 kcal pro Portion**

<b>Zutaten</b>	2 EL natives Olivenöl	Tomatenflocken, Pfeffer und Chiliflocken nach Belieben
600g frisches Lachs- filet (mit Haut)	2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin	Zitronenscheiben zum Garnieren
1 Bio-Zitrone	2 EL Meersalz	
1 Knoblauchzehe		

## Zubereitung

1. Den Lachs waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
  2. Die Zitrone kurz mit heißem Wasser waschen, danach die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Beides in eine Schüssel geben.
  3. Die Knoblauchzehe pressen und zu der Zitrone geben.
  4. Die Kräuter waschen, vom Stängel abzupfen, fein hacken und ebenfalls dazugeben.
  5. Das Olivenöl zugeben, gut verrühren und mit Salz, Tomatenflocken, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
  6. Die Innenseite des Lachsfilets bestreichen und mind. 2 Stunden einziehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
  7. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.
  8. Das Lachsfilet mit der Haut auf den Rost legen und ca. 25 Minuten im Ofen garen. Am besten lässt sich der Garpunkt mit einem Fleischthermometer überprüfen. Je nach gewünschtem Garpunkt sollte der Lachs zwischen 52 - 60 °C warm sein.
  9. Nach Belieben die Haut entfernen und mit Zitronenscheiben garnieren.
- Als Beilagen können Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse serviert werden.

---

**Artikelnummer: 685 870**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)