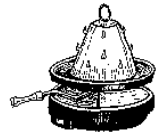


TATARENHUT

Elektro-Ausführung

230V, 1200W, Gewicht 3.4kg



Ein kulinarisches Ereignis aus dem Reich der Erlebnis-Gastronomie! Ein Hauch fernöstlicher Romantik. Purer Grill-Spass mit wenig Rauch und Fettspritzer.

Grundlagen

- Ein Tatarenhut ist ideal für 3 bis 5 Personen. Das Gerät in die Mitte der geselligen Tafelrunde stellen.
- Erfahrungsgemäss reichen ca. 200 g gemischtes Fleisch oder Fisch pro Person aus.
- Fleisch, rsp. Grillgut in mundgerechte, 2-4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Es kann mariniert oder individuell nach dem Braten gewürzt werden. Auf Tellerchen angerichtet zu jedem Gedeck platzieren oder auf Fleischplatte anrichten.
- Ausser Gemüse können auch in Scheiben geschnittene Pilze in die Safrinne (Hutkrempe) gegeben oder auch am Hut gegrillt werden. Lassen Sie Ihrer kulinarischen Phantasie freien Lauf.
- Die Bouillon (Brühe) soll am Anfang nicht zu stark gewürzt ein. Sie gewinnt während der Mahlzeit durch den Fleischsaft an Geschmack. Bouillon sowie rohes, fein geschnittenes Gemüse können laufend nachgefüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, also das Grillgut, die Bouillon (z.B. in einem Kännchen), Gemüse, Saucen, Beilagen, Gewürze und andere Begleiter auf dem Tisch oder in Griffnähe stehen. Damit animieren sie die Gäste zur aktiven Beteiligung und entlasten sich selbst von der Bedienungsarbeit.

Mögliche Fleisch- und Fischarten sowie Beilagen für ein Tatarenhut-Fest

Fleisch

vom Kalb: Filet, Schnitzel, Leber, Niere

vom Rind: Filet, Huft, Entrecôte

Geflügel: Trutenbrust, Hühnerbrustfilets

vom Schwein: Filet, Schnitzel, Frühstücksspeck

vom Lamm: Filet, Koteletten, Lamm-Chops

Fisch:

Nach Belieben. Vorteilhaft ist Fisch mit festem Fleisch und wenig Gräten, z.B. Steinbutt. Es eignen sich auch Riesencrevetten und Scampi ohne Schale oder Medaillons von Langustenschwänzen.

Gemüse (Brühe):

Karotten, Lauch, Sellerie, Fenchel, Sojakeimlinge, Champignons.

Saucen:

Alle nicht süßen Quarkkombinationen (Kräuter, Knoblauch), Mayonnaisesaucen mit Curry, Tomaten, Chili, Mango Chutney, Ketchup sowie das ganze Sortiment der Fertigsaucen.

Beilagen:

Mixed pickles, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Spargelspitzen, Senffrüchte, Meerrettichsahne.

Begleiter:

Brot, Knoblauchbrot, Kartoffelchips, Reis

Auspacken und Aufstellen des Elektro-Tatarenhuts

- Der Tatarenhut ist in einem speziellen Fach verpackt, damit er nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt. Somit bleibt die Antihaft-Beschichtung unverletzt.
- **ACHTUNG:** Es besteht Verletzungsgefahr an den Grillhaken! Den Hut nur sehr vorsichtig berühren. Nur am Ring anfassen.
- Stellen Sie das Elektrorechaud auf den Tisch. Der Tatarenhut auf die vier metallenen Streben setzen.

So funktioniert der Tatarenhut

- In die Hutkrempe vorher zubereitete, heisse Gemüse- oder Fleischbouillon (Brühe) einfüllen und fein geschnittenes Gemüse einstreuen.
- Die Zuleitung an den Netzstecker anschliessen und den Geräteschalter betätigen (Position 1).
- Nach ca. 5 Minuten ist die notwendige Temperatur erreicht und der Grill-Spass kann beginnen.
- Jeder Teilnehmer hängt Stück um Stück seines Grillguts an eines der Häkchen und lässt es dort nach Belieben garen. Beginnen Sie z.B. mit 1-2 Tranchen Speck. Damit wird die Grillfläche leicht gefettet. Wer keinen Speck mag, kann die Grillfläche zuerst mit wenig Öl bepinseln.
- Nach 10-15 Minuten ist auch die Bouillon in der Hutkrempe für den Genuss bereit, das Gemüse knackig gegart.
- Die „Suppe“ wird zur Delikatesse, weil der beim Braten austretende Fleischsaft von der Bouillon aufgefangen wird.
- Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Fisch statt Fleisch und in der Krempe Bouillabaisse statt Fleischbrühe kann als Kombination jeden Fischliebhaber begeistern.
- Profitieren Sie von der Hitze unter dem Tatarenhut, wo Sie dank der vier mitgelieferten, 11x11cm grossen Pfännchen braten können, was Ihr Herz begehrt (Raclette, Fisch, Spiegelei, Schnecken, usw.).

Reinigung

- Nach dem Essen den Tatarenhut abkühlen lassen (und danach nur am Ring anfassen).
- Keine metallischen Gegenstände für die Reinigung des antihaft-beschichteten Grillhuts verwenden.
- Den Tatarenhut nur mit Wasser und Abwaschmittel abspülen. Nicht während längerer Zeit ins Wasser tauchen. Nicht in den Geschirrspüler geben. Geeignet sind auch Bürsten mit Kunststoffborsten.
- Das Elektrorechaud mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Anschlusskabel und Geräteschalter nur trocken reinigen.

ACHTUNG

- 4 Das Gerät darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr!
- 4 Das Gerät nur auf eine ebene und standsichere Fläche stellen.
- 4 Den Tatarenhut nie ohne Grillgut betreiben: Verbrennungs- und Brandgefahr.
- 4 Das Gerät nie in der Nähe von entzündbaren Materialien in Betrieb nehmen.
- 4 Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- 4 Nicht auf heisse Flächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen: Brand- und Kurzschlussgefahr.
- 4 Niemals das Gerät mit Tüchern abdecken.
- 4 Bei Unterbruch der Zubereitung muss das Gerät ausgeschaltet werden.