



Tajine

ali baba

Das traditionelle Kochgeschirr aus Lehm

bei voodoofood

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, daß Sie sich für eine **Ali Baba Tajine**,
sprich „Taschien“, den Kochtopf der Nomaden, entschieden haben.

Jede Tajine ist ein Unikat. Da es sich um reine Handarbeit handelt, kann Ihre Tajine mit kleinen „Schmunzelfehlern“ behaftet sein. Kleine Haarrisse und Unebenheiten sind normal. Selbst wenn kleine Stücke abbröckeln, ist dies kein Grund zur Besorgnis. Es hat keinen Einfluss auf das Garverhalten. Durch das Brennverfahren können dunkle Stellen, sogenannte Reduktionsflecken entstehen. Sie können die Tajine auch mit Sandpapier nachschleifen.

Sollte Ihre Tajine größere Schäden aufweisen, wird diese, sofern sie neu ist, anstandslos ersetzt. Gebrauchte Tajinen sind vom Umtausch ausgeschlossen.

Wir hoffen, daß Sie lange Freude an Ihrer Tajine haben.
Für eventuelle Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Herkunft und Material

Die Tajine ist ein Jahrtausende altes marokkanisches Kochgeschirr aus naturbelassener Lehmerde. Der Lehm ist dank seiner natürlichen Zusammensetzung und der traditionellen „Niedrigtemperatur-Brennweise“ frei von Schwermetallen und enorm hitzeunempfindlich. Auf giftige Glasuren oder Beschichtungen wird verzichtet.



Kochstellen

Die Ali Baba Tajine hat einen planen Boden und kann daher auf allen Herdarten, im Backofen und in der direkten Flamme verwendet werden. Der Lehm, als guter Wärmespeicher, sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht es, Zutaten im eigenen Saft schonend zu garen. Dadurch bleiben Nährstoffe und Eigengeschmack erhalten.

Die Ali Baba Tajine ist eines der wenigen Küchengeräte, die durch den Gebrauch ihre Eigenschaften verbessert und immer schöner wird.

Vorbereitung – Das Einkochen

Damit Sie von Anfang an viel Freude haben, müssen Sie Ihre Tajine für das Kochen vorbereiten. Im noch unbeutzten Zustand ist die Oberfläche porös und saugfähig.

Vor dem ersten Gebrauch wird die Tajine mindestens drei Stunden in Wasser eingelegt. Danach reiben Sie den inneren Topfboden großzügig mit Sesam- oder Olivenöl ein. In diesem Zustand gehen Sie auf Ihrem Herd schrittweise auf die höchste Stufe und braten entweder Zwiebeln, Salz oder Kartoffeln unter gleichmäßigem Wenden 20 Minuten in Öl scharf an. Sie können auch mit Thymian, Gewürzen und anderen Kräutern Ihre Lieblingsaromen bestimmen.

So wird die Oberfläche versiegelt und Sie erhalten die erste Patina als natürliche Antihftbeschichtung.



voodoofood
Dr. Dodo Liadé
Weissenburger Str. 19
80667 München
www.voodoofood.de



Benutzung

Vor jeglichem Gebrauch muß die Tajine 10 Minuten gewässert werden. Zum Garen wird grundsätzlich Flüssigkeit benötigt. Dies erreichen Sie durch wasserhaltige Zutaten oder durch Zugabe einer Tasse Wasser. Der Garprozeß in der Tajine verläuft von innen nach außen. Zutaten mit längerer Garzeit werden deshalb in der Mitte und solche mit kürzerer Gardauer (z.B. Tomaten) unten und oben aufgeschichtet.



Sobald die Tajine geschlossen ist, wird die Dampfsperre am Deckel mit kaltem Wasser gefüllt. Eine gleichmäßige und optimale Wärmeverteilung findet statt, wenn nach ca. 10 Minuten (etwa mittlere Stufe auf dem Kochfeld) die Feuchtigkeit in der Tajine stark dampft. Mit voller Hitze können Sie den Boden der Tajine wie eine Pfanne verwenden.

**Gesamtgardauer = zirka 10 Minuten Aufwärmzeit
+ die normale Garzeit der (härtesten) Zutat.**

- **Gemüse und Früchte** werden geschält, gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten. **Nüsse und Trockenfrüchte** eventuell schälen und zerkleinern.
- **Hülsenfrüchte und Getreide** werden über Nacht in Wasser eingeweicht, **Reis und Couscous** etwa 20 Minuten. Das Einweichwasser schütten Sie weg.
- **Fisch, Fleisch und Tofu** können Sie zuerst mit Gewürzen in Speiseöl bei hoher Temperatur anbraten, dann herausnehmen, kleinschneiden und mit den übrigen Zutaten aufschichten. **Pute, Huhn und zarter Fisch** werden roh belassen, kleingeschnitten und gewürzt darüber gelegt.
- **Sahne, Sauerrahm, Käse, Wein, Kokosmilch, Eier und Saucen** geben Sie fünf Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf.
- **Gewürze, Salz und Kräuter** können Sie sparsam verwenden. Die Tajine eignet sich besonders dafür, den Eigengeschmack der Zutaten in besonderer Weise zur Geltung zu bringen.



Pflege

Reinigen Sie Ihre Tajine mit Bürste oder Metallkratzer in klarem, warmen Wasser ohne Zugabe von Spülmittel oder anderen chemischen Reinigungsmitteln. Zum gelegentlichen Neutralisieren können Sie eine Zitrone, etwas Essig oder Alkohol verwenden. Die Tajine sollte immer trocken und luftig gelagert werden.

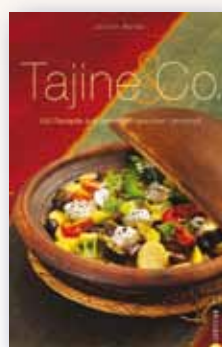
Rezepte

Im Internet finden Sie per Suchmaschine „Tajine“ viele traditionelle Rezepte. Eine wahre Fundgrube sind auch arabische Kochbücher und die Rezepte für den „Römertopf“.

Sie können auch unseren E-Mail-Newsletter abonnieren, der jeweils ein von uns ausgewähltes Gericht beinhaltet. Zur weiteren Anregung empfehlen wir Ihnen folgende Publikationen:

Dr. Dodo Liadé
voodoofood
Magie der afrikanischen Küche

STYRIA Verlag Wien
ISBN 978-3-9901-015-7



Jochen Walter
Tajine & Co.
192 Seiten, 130 Fotos, 100 Rezepte
Christian Verlag, ISBN 9783862440085