

Het Gebruik van de Römertopf

door De Chef



PRINCIPES

Römertopf is het Duitse woord voor Romeinse pot. De ovenschaal dankt deze naam volgens overlevering aan het feit, dat de gerechten erin op dezelfde manier gaar worden als de Romeinen vroeger gebruikten. Zij verpakten een groot stuk vlees in een laag klei en legden het zo in het vuur. Het werd dan gaar in zijn eigen sappen. Omdat de klei ook vocht bevatte, verliep dit proces geleidelijk en was er geen kans op verbranden.

De Römertopf werkt volgens hetzelfde principe. Voor het gebruik moet u het poreuze aardewerk vocht laten opzuigen. En ook al wordt de oven erg heet (meestal is een oventemperatuur van 225°C nodig), toch wordt de bodem van de Römertopf niet warmer dan 100° C, zodat het gerecht niet verbrandt, maar in eigen vocht gaar stoomt. In de ruimte tussen het gerecht en het deksel wordt de temperatuur ongeveer 150°C. De bovenkant van het gerecht krijgt zo toch een mooi bruin korstje.

Doordat de poriën van het aardewerk vol zitten met water, verdampt het eigen vocht van de gerechten niet of nauwelijks en is het meestal niet nodig, extra vocht toe te voegen, tenzij het gerecht natuurlijk veel extra vocht nodig heeft, zoals bijvoorbeeld rijst. Ook toevoegen van vet is niet nodig. De eigen smaak van de ingrediënten komt goed naar voren, al kan een klontje boter en/of een scheutje wijn de smaak soms verhogen.

Aardewerk is poreus; de Römertopf zuigt dus als het ware het aroma en de geur van de gerechten op. Reserveer daarom aparte schotels voor vis, vlees en zoete gerechten.

SCHOONMAKEN

Is uw Römertopf nieuw, dan moet u hem eerst een uurtje in koud water leggen om alle stof en gruis los te weken. Borstel hem goed schoon en de schotel is klaar voor gebruik.

Ditzelfde geldt voor een Römertopf die lang niet is gebruikt. Al bij het eerste gebruik zal de Römertopf iets verkleuren, want door het stoven en braden ontstaan bruine plekken die niet meer zijn te verwijderen. Maar dit heeft geen enkele invloed op de gerechten zelf.

De Römertopf, vooral die met de warmteverdelende bodem, is vlug en gemakkelijk schoon te maken met een afwasborstel of een speciaal sponsje voor de Römertopf en heet water. U kunt eventueel wat afwas middel in het water doen om het vet gemakkelijker op te lossen. Gebruik echter nooit een schuurmiddel (zoals vim), want dat tast het materiaal aan en het verstopt de poriën van de schotel.

Als de Römertopf schoon is, laat u hem een uurtje drogen. Dan legt u de beide helften in elkaar en bergt hem – liefst op een goed te ventileren plekje – op.

Bij regelmatig gebruik is de Römertopf eens in het half jaar aan een grote schoonmaakbeurt toe. Kook hem een half uur uit in water met wat azijn of vul de Römertopf met water en zet hem 30-40 minuten in de oven (220°C). Alle poriën worden nu schoongespoeld en kunnen weer vrij ademen.

VOORBEREIDEN RÖMERTOPF

Voor elk gebruik zet u de schaal en de deksel van de Römertopf 15 minuten in koud water. Zorg, dat ze allebei helemaal onder staan. Het aardewerk zuigt zich dan vol met water en staat dit in de oven straks weer als stoom af. Er hangt dus een klein laagje waterdamp boven het gerecht, waardoor dit niet kan uitdrogen.

Eigenlijk moet u de Römertopf in het water zetten vlak voordat u hem vult en in de oven zet, maar er zijn dagen dat dit slecht uitkomt. Dan wilt u het liefst alles 's morgens al klaar hebben. Dat kan, als u maar een natte doek om de natte en gevulde Römertopf slaat en hem wegzet op een koele, schaduwrijke plaats. Het vocht in de poriën is dan nog niet verdampt als u de Römertopf 's avonds in de oven zet.

VOORBEREIDEN INGREDIËNTEN

Het voorbereiden van een Römertopfgerecht is vaak minder werk dan het klaarmaken van een ovenschotel. Voor een gewone ovenschotel moeten de ingrediënten, vooral groenten, meestal van tevoren min of meer gaar worden gemaakt.

Bij een Römertopfgerecht is dat niet nodig. Alle ingrediënten worden in de Römertopf helemaal gaar.

Het voorbereiden bestaat daarom bijvoorbeeld alleen uit groenten schoonmaken en snijden, vlees kruiden en eventueel een uitje fruiten voor de smaak. Dit kunt u gemakkelijk doen in de tijd dat de Römertopf in het water staat. Laat schaal en deksel goed uitlekken als u ze uit het water haalt. Als er te veel vocht in achterblijft, wordt het gerecht te nat. Nu kunt u de ingrediënten in de schaal doen.

Heeft u verschillende groenten en blokjes vlees, zorg dan dat ze goed over de schaal zijn verdeeld. Ook kruiden moet u goed over de schaal verdelen. Een stuk groot vlees legt u als

eerste in de schaal met het randje vet – als dat eraan zit – naar boven. Groenten rangschikt u er dan omheen. Behalve bij bijvoorbeeld rijst, is extra vocht en/of vet toevoegen niet nodig, tenzij voor de smaak. Zo kunnen een paar klontjes boter op de rollade of ratatouille het geheel wat smeùiger maken. Maar ook zonder boter zijn deze gerechten lekker. Ze leveren dan maar weinig calorieën en zijn dus heel geschikt als u aan de lijn doet.

Een scheutje wijn kan de smaak verhogen en het geeft gerechten meteen iets feestelijks. Is de Römertopf eenmaal gevuld, gesloten en in de oven gezet, dan hoeft u verder niets te doen, terwijl u bij een emailen braadpan vet of vocht zou moeten toevoegen om aanbranden te voorkomen.

IN DE OVEN

Natuurlijk worden de gerechten in de Römertopf alleen bruin als u weinig of geen vocht toevoegt. Maakt u bijvoorbeeld een stoofpot klaar, dan wordt zoveel vocht toegevoegd dat van echt bakken geen sprake kan zijn. Dat zou bij zo'n gerecht trouwens de bedoeling ook niet zijn.

Wilt u een knapperig bruin korstje op een gerecht laten komen, neem dan de laatste 10 minuten van de bereidingstijd het deksel van de Römertopf.

Plaats de Römertopf altijd in een niet voorverwarmde oven. De Römertopf mag uitsluitend in de oven worden gebruikt. Zet hem dus nooit op een hete kookplaat of gasvlam.

Aan een warme Römertopf mag u alleen voorverwarmd vocht toevoegen. Giet tijdens het koken dus ooit koud water of een ander koud mengsel bij, omdat de schotel dan kan springen.

Open de römertopf pas, nadat u hem uit de oven heeft gehaald om zo te voorkomen dat u zich aan de hete stoom zou branden. Gebruik hierbij een paar ovenwanten met lange manchetten.

Wilt u naast een grote Römertopf met bijvoorbeeld vlees, naderhand ook nog een kleiner met bijvoorbeeld aardappelen en groenten in de oven zetten, plaats de schotel dan voor het gebruik 15 minuten in warm water. Vul hem met de aardappelen en groenten en u kunt hem nu zo in de oven zetten.

De Römertopf is gevoelig voor grote temperatuurschommelingen. Zet de Römertopf daarom nooit zomaar op een stalen of stenen aanrecht. Het is beter om de warme schotel op een dubbelgevouwen theedoek of houten plank te zetten. Zo verkleint u de kans op springen. Nog handiger is natuurlijk de speciale houder, waarin zowel de kleine als de grote Römertopf past.

KOOKTIJDEN

De Römertopf kan zowel in een elektrische oven als in een gasoven worden gebruikt. De bereidingstijden moet u in uw eigen oven uittesten, want de ene oven wordt wat sneller warm dan de andere of geeft een regelmatigere warmte.


Bij een elektrische oven kunt u de thermostaat meteen op de juiste stand inschakelen, omdat de vereiste temperatuur geleidelijk wordt bereikt.

Een gasoven daarentegen moet u geleidelijk hoger stellen. Zet de knop eerst 5 minuten op stand 1, dan 5 minuten op 2 en dan op de temperatuur, die in het recept staat aangegeven.

Bij een gasoven met thermostaat is dit niet nodig; hier kunt u weer meteen op de vereiste stand inschakelen. Wilt u een recept uitproberen, houd dan gemakshalve een temperatuur aan van 200°C en controleer het gerecht na 60 minuten. U kunt dan beoordelen, hoe lang het nog in de oven moet staan. Tel bij de gewone bereidingstijd 1/4 van deze tijd op voor bereiding in de Römertopf. Stel de keukenwekker pas in, als de oven helemaal op temperatuur is.

Overigens staat een Römertopfgerecht eigenlijk nooit gauw te lang in de oven. De kans op aanbranden is door het geleidelijke proces maar heel klein.

Bron: Posting van Astrid Veltman op Fidonet in het begin van de jaren 90, door mij ingekort en qua volgorde veranderd.

8 januari 2010 [4 Reacties](#)  [Printen](#)
[Kooktechnieken](#) / [Römertopf](#)