

Informationsblatt

Original Potjies aus Südafrika

... kochen wie die Buren !



Barbecue point e.U.
GF Barbara Naschenweng
Firmensitz: Wien | Firmenbuchnr.: FN292761g
Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien
Gerasdorferstraße 153/250 | 1210 Wien
UID-Nr.: ATU 62436037

Tel.: +43 (0) 664 – 24 24 135
email: office@barbecue-point.at
Web : www.barbecue-point.at

Der südafrikanische Potjie hat sich auch außerhalb Südafrikas zu einem Kultobjekt entwickelt. Das Wort Potjie (sprich: „Poikie“) hat seine Wurzeln im Afrikaans und bezeichnet neben dem bauchigen Kessel auch das mehrstündige, gemeinschaftliche Essen und Feiern an sich. Die Einladung „Kommt doch zu unserem Potjie vorbei !“ ist ein dort ein geflügeltes Wort.



Deutsche und holländische Siedler verließen ab ca. 1835 Kapstadt und die Britische Herrschaft, um in den Weiten des Hinterlands ihr Glück zu suchen. Dabei hatten die Auswanderer nur ihre Ochsenkarren und versorgten sich mit dem, was sie unterwegs fanden bzw. erlegen konnten. Den Tag über wurde der Topf mal mehr, mal weniger reich gefüllt, eventuell durch mitgeführte Vorräte und Gewürze erweitert und abends aufs Feuer gestellt. Der Potjie wurde nie ganz leer gegessen, so dass immer etwas Geschmack (Fond) für das nächste Essen im Topf verblieb. Dies ermöglichte auch bei magerer Tagesausbeute ein schmackhaftes Abendessen.

Der Potjie (Mehrzahl „Potjies“) ist ein schwarzer, bauchiger Kessel auf drei Beinen. Gegossen aus Gusseisen ist er praktisch unverwüstlich und wird mit jedem Gebrauch wertvoller. Der häufige Gebrauch läßt bald die begehrte Patina, eine natürliche Beschichtung aus den fetthaltigen Rückständen die die Poren der inneren Oberfläche schließen, entstehen und angebranntes Essen gehört der Vergangenheit an. Hat der stolze Potjie-Besitzer seinen Kessel erst einmal „eingefahren“, wird ihn dieser nicht mehr im Stich lassen. So entsteht beinahe eine persönliche Bindung zwischen Kochgerät und Koch.

Durch die deutlich längeren Beine als beim Dutch-Oven kann auch über brennenden Holzscheiten - also direkt über einem Lagerfeuer - gekocht werden. Durch den Abstand zu den Kohlen und dem Umstand, dass die Flüssigkeit durch die runde Form des Topfbodens immer an der tiefsten und heißesten Stelle des Topfes ist, brennt das Essen nicht an. Die relativ hohe Masse des Topfes verteilt die Hitze auf die innere Oberfläche und gibt sie langsam und gleichmäßig an das Essen ab. Glühende Kohlen, die man zusätzlich in die dafür vorgesehene Rinne des Deckels geben kann, ergänzen den Garvorgang mit Oberhitze, sofern benötigt. Eine Rinne im Deckel sorgt dafür, dass der Dampf sich dort niederschlägt und wieder zurück in den Kessel tropft. Unsere Potjies werden direkt im Werk mit Pflanzenfett eingebrannt und sind daher sofort gebrauchsfähig.

Das darin zubereitete Gericht nennt man Potjiekos (sprich: „Poikiekos“). Dies bedeutet direkt übersetzt Pot-Kost, und entspricht etwa einem Eintopf im ursprünglichen Sinne. Das Essen wird in nur einem Topf zubereitet.

Nachfolgend ein paar einfache Einsteigertipps, mehr davon finden Sie im Ratgeber „Lagerfeuerküche“ des Outdoor-Experten Carsten Bothe:

- ◆ Bei einem Potjie (Eintopf) gehört alles, was länger kochen muß nach unten, z.B. Suppenknochen, Fleisch, Kartoffeln und hartes Gemüse.
- ◆ Ein Potjie wird nur zu Anfang (in der Anbratphase) und am Ende (zum Andicken vor dem Servieren) gerührt, damit die Zutaten möglichst ganz bleiben.
- ◆ Ein Potjie muß langsam kochen, damit nichts anbrennen kann.
- ◆ Traditionell wird ein Potjie auf einem Holzfeuer gekocht, aber natürlich ist auch Kochen mit Gas erlaubt. Echte Potjie-Profis stellen Ihren Potjie aber ausschließlich über ein Lagerfeuer.

Wir führen die Potjies in vielen verschiedenen Größen:

ArtNr	Artikelbeschreibung	Größe
BO-PO03	Original Potjie aus Südafrika (3,0 Liter)	GR01
BO-PO06	Original Potjie aus Südafrika (6,0 Liter)	GR02
BO-PO08	Original Potjie aus Südafrika (7,8 Liter)	GR03
BO-PO14	Original Potjie aus Südafrika (13,5 Liter)	GR06
BO-PO28	Original Potjie aus Südafrika (28,0 Liter)	GR10
BO-PO56	Original Potjie aus Südafrika (56,0 Liter)	GR20

Durch die langen Beine können Sie die kleineren Modelle auch direkt auf einem gasbetriebenen Küchenherd verwenden – einfach draufstellen und köstlichste Spezialitäten zubereiten. Ambitionierte Dutch-Oven Köche verwenden die Potjies gerne als Zweit- oder Dritttöpfe.

Wir liefern Ihnen auch gerne schmackhafte Rezepttipps, wie z.B. Schweinebraten in Dunkelbiersauce, Hühner-Curry, uvm.

Pflegehinweise:

Unsere Potjies sind vorbehandelt, trotzdem sollte der Topf vor dem ersten Gebrauch wie folgt behandelt werden. Der leere, offene Potjie wird auf dem Feuer langsam erhitzt bis er zu rauchen anfängt. Raucht er nicht mehr, hat man einen sauberen Potjie, den man abkühlen lässt und dann mit neutralem Fett ausreibt. Den Potjie wieder aufs Feuer stellen, diesmal nicht ganz so heiß (ca. an der Rauchgrenze) und für ungefähr eine Stunde einbrennen. Dieser Vorgang schließt die Poren der Oberfläche mit geschmacksneutralem Fett und verhindert, dass zukünftig verwendete, geschmacklich dominante Fette ihren Geschmack an das Essen abgeben können. Den Topf abkühlen lassen, mit heißem Wasser auswaschen und mit öligem Tuch auswischen.

Zum Reinigen des Potjie nach Gebrauch verwendet man nur heißes Wasser, um die Patina nicht zu zerstören. Danach wird der Topf mit einem Lappen und etwas Öl ausgerieben, und so eine Oxidation verhindert.