

Cast Iron Collection

Dein emailliertes
Gusseisen-Koch-
geschirr fürs Leben



Tupperware®

Cast Iron Collection

Mit dem emaillierten Gusseisen-Kochgeschirr wird jeder zum Profikoch. Ob anbraten, backen, braten, schmoren oder Slow Cooking (langsames Garen), diese Serie kann alles. Außerdem vereint sie hochwertige und langlebige Materialien mit einem außergewöhnlichen und edlen Design. Damit hast du in der Küche deinen neuen Begleiter fürs Leben gefunden.



Cast Iron 5,4-l-Kasserolle

... ein universeller Bräter – perfekt für Schmorgerichte, Braten, Suppen, Aufläufe und außerdem zum Backen. Höhe inkl. Deckel 17,3 cm.



Cast Iron Bratpfanne 26 cm

... unverzichtbar für jeden Haushalt – zum Anbraten und vielem mehr. Höhe 4,7 cm.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Highlights



- Gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Wärmespeicherung des Gusseisens – für perfekte Garergebnisse.
- Für alle Herdarten geeignet: Elektro, Glaskeramik, Induktion und Gas.



- Alle Bestandteile sind backofengeeignet (inkl. Grillfunktion) bis 260 °C.



- Einfache Handhabung und Reinigung dank emaillierter Beschichtung innen und außen.
- Die ergonomischen Griffe liegen auch mit Ofenhandschuhen gut in der Hand.

Gut zu wissen



Dank der speziellen ringförmigen Struktur auf der Innenseite des Deckels sammelt sich hier die Kondensflüssigkeit und tropft gleichmäßig auf die Speisen - so bleibt alles saftig.



Super praktisch: Der Deckel der 5,4-l-Kasserolle passt auch auf die Bratpfanne. So kannst du dein Kochgeschirr für viele unterschiedliche Gerichte nutzen.



Die Bratpfanne verfügt über einen praktischen Ausgießer. Saucen und andere Flüssigkeiten können somit bequem abgossen werden. Dank der zwei seitlichen Griffe liegt die Pfanne dabei gut in der Hand.



Wenn die Produkte nicht im Gebrauch sind, lassen sie sich platzsparend stapeln. Beginne mit der Bratpfanne, stelle die Kasserolle hinein und platziere den Deckel umgedreht darauf. Das schafft zusätzlichen Platz.

Sicherheitshinweis

Verwende stets Ofenhandschuhe, auch beim Einsatz auf dem Herd.



BROKKOLI-GRATIN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: ca. 45 Minuten

Backofen: 200 °C/220 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN

1 Zwiebel

750 g Brokkoli

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

150 g Parmesan

50 g Mehl

50 g Sonnenblumenöl

450 ml Milch

1 Prise geriebene Muskatnuss

125 g Schlagsahne/Schlagobers

1. Die geschälte und geviertelte Zwiebel im SuperSonic® Turbo fein zerkleinern.
2. Brokkoli in Röschen teilen, anschließend waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit der zerkleinerten Zwiebel, Olivenöl, Salz und Pfeffer in die Rührschüssel Pro 3,5 l/den Mix-profi 3,5 l geben. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen, entlüften und dann sachte schüt-teln, damit alle Zutaten vermischt werden.
3. Die Gemüsemischung in die Cast Iron Bratpfanne 26 cm geben und diese auf den Backrost im Backofen stellen. Die Temperatur auf 200 °C Ober-/Unterhitze einstellen und das Gemüse 20-25 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit den Parmesan mit der Grate N Store Multi-Mühle fein reiben.
5. Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
6. Die Bratpfanne nochmals bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, Mehl und Öl zugeben, dann verrühren. Die Milch langsam zugießen, dabei kontinuierlich umrühren. Das Ganze aufkochen lassen, dann 100 g geriebenen Parmesan und Sahne/Obers zugeben und die Sauce mit geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Brokkoliröschen zurück in die Pfanne geben und alles mischen. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und weitere 15-20 Minuten im Back-ofen garen. Dabei die Temperatur auf 220°C Ober-/Unterhitze erhöhen.



RINDERROULADEN IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 135 Minuten

ZUTATEN FÜR 4-5 PERSONEN

100 g Lauch

100 g Karotten

5 Rinderrouladen (insgesamt ca. 800 g)

Salz, Pfeffer, Paprika

5 TL mittelscharfer Senf

100 g Baconscheiben

5 Cornichons oder kleine Essiggurken

1 - 1 ½ EL Butterschmalz

250 ml Weißwein

500 ml Rinderfond

1 Dose stückige Tomaten (400 g)

Salz, Pfeffer

1. Die Hälfte vom gewaschenen Lauch und der geschälten Karotte in feine Ringe bzw. feine Streifen schneiden und für die Rouladenfüllung bereitlegen. Das übrige Gemüse kommt später in die Sauce.
2. Die Rouladen flachklopfen, mit den Gewürzen einreiben und dann mit Senf bestreichen. Mit Bacon belegen, jeweils eine Essiggurke auf dem hinteren Ende platzieren und das Fleisch mit den Karottenstreifen und Lauchringen belegen. Die Rouladen straff aufwickeln und mit Küchengarn zubinden.
3. Butterschmalz in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle erhitzen und die Rouladen bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten, insgesamt ca. 10-15 Minuten. Mit Weißwein ablöschen, Rinderfond zugießen und die Tomaten zugeben. Übrige Karotten- und Lauchstücke zugeben und bei Bedarf mit etwas Wasser auffüllen, so dass die Rouladen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles umrühren und ohne Deckel aufkochen lassen.
4. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und die Kasserolle mit dem Deckel verschließen. Die Rouladen 120 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Die Sauce vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.



FEINE TOMATENSUPPE MIT FISCH

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

300 g Staudensellerie

200 g Lauch

1 Zwiebel

2 EL Speiseöl

600 g Tomaten

100 ml Weißwein

1 P. Tomatenpüree (370 g)

1 l Wasser

3 Lorbeerblätter

½ - 1 TL Paprikapulver edelsüß

½ TL Rosenpaprika

400 g Fischfilet nach Wunsch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Tipps Wer mag, kann die Tomaten zuvor häuten.

Für ein feineres Ergebnis kann die Suppe vor der Zugabe des Fisches mit dem Püriermeister/Kartoffelstampfer gestampft werden.

1. Gemüse waschen und trocknen. Staudensellerie und Lauch fein schneiden, die geschälte Zwiebel würfeln.
2. Speiseöl bei mittlerer Hitze in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle erhitzen, zerkleinertes Gemüse zugeben und unter Wenden andünsten.
3. In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Anschließend klein schneiden und dann in die Kasserolle geben.
4. Mit Wein, Tomatenpüree und Wasser auffüllen. Lorbeerblätter sowie Paprikapulver zugeben und alles umrühren. Kasserolle mit dem Deckel verschließen und die Suppe 25 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
5. Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Suppe geben und in weiteren 10 Minuten bei geringer Hitze garziehen lassen. Dabei ebenfalls den Deckel auflegen. Die Suppe vor dem Servieren mit den Gewürzen abschmecken.



PASTA IN SPECK-SAHNESAUCE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 12-14 Minuten

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

300 g Spaghetti

Salz

125 g Schinkenspeck

½ Bund Petersilie/Petersil

2 Eier

200 g Schlagsahne/Schlagobers

80 g geriebener Parmesan

Etwas Pfeffer

Tipp Je nachdem, wie salzig der verwendete Schinkenspeck ist, ist ein Salzen der Sauce nicht notwendig.

1. Die Spaghetti nach Packungsanleitung (ca. 10 Minuten) in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit den Schinkenspeck in der Cast Iron Bratpfanne 26 cm bei mittlerer Hitze auslassen.
3. Kräuterblättchen im SuperSonic® Multi mit Schneideinsatz fein zerkleinern, dann den Rühreinsatz in den Behälter geben. Eier, Sahne/Obers und Parmesan zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen und alles kurz verrühren. Die Masse in die Bratpfanne geben, mit dem Schinkenspeck verrühren und kurz erhitzen.
4. Die gekochten Spaghetti abgießen. Die tropfnassen Spaghetti in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Bei Bedarf nochmals kurz erwärmen.



KLASSISCHER RINDERBRATEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 140 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

1,8 kg Rinderbraten (z. B. aus der Nuss)

Salz, Pfeffer, Paprika

3 EL Senf

1 EL Butterschmalz

250 g Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotte)

1 Zwiebel

250 ml Rotwein

1 l Rinderfond

4 Lorbeerblätter

2-3 TL Speisestärke

Tipp Serviere zu diesem Klassiker Kartoffelklöße und Rotkohl.

1. Den Braten erst mit den Gewürzen einreiben und dann komplett mit Senf einstreichen.
2. Butterschmalz in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle schmelzen lassen und den Braten von allen Seiten darin anbraten.
3. Das Suppengemüse in grobe Stücke schneiden, die geschälte Zwiebel vierteln. Alles in die Kasserolle geben und unter Wenden anrösten.
4. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, dann mit Rinderfond auffüllen. Das Fleisch sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein, ggf. mit etwas Wasser auffüllen.
5. Lorbeerblätter zugeben, die Kasserolle mit dem Deckel verschließen und das Ganze aufkochen lassen.
6. Kasserolle auf den Backrost im Backofen stellen. Die Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen und den Braten ca. 120 Minuten garen. Das Fleisch zwischendurch wenden.
7. Nach der Garzeit den Braten und das Gemüse aus der Sauce nehmen und die Sauce nach Belieben andicken. Dazu Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, unter Rühren in die heiße Sauce einrühren und diese dann aufkochen lassen.
8. Den Braten in Scheiben schneiden, evtl. nochmals in der Sauce erwärmen und dann zusammen servieren.



FEINES RISOTTO MIT CHAMPIGNONS

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

2 Zwiebeln

400 g Champignons

2 EL Speiseöl

350 g Risottoreis

150 ml Weißwein

1 l Fleischbrühe

50 g Blattspinat

30 g getrocknete Tomaten

125 g Parmesan

Salz, Pfeffer

Tipp Falls du ein rein vegetarisches Rezept zubereiten möchtest, verwende Gemüsebrühe statt Fleischbrühe für dieses Rezept.

1. Die geschälten Zwiebeln halbieren und durch den Tupperware Super Dicer® mit kleinem Gittereinsatz drücken. Champignons putzen und vorbereiten, dann durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken.
2. Das Öl bei mittlerer Temperatur in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle erhitzen, Zwiebel-Pilzmischung darin andünsten. Zwischendurch umrühren. Reis zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit 200 ml Fleischbrühe auffüllen. Alles leicht köcheln lassen und immer mal wieder mit dem Griffbereit Kochlöffel/TOP Kochlöffel umrühren.
3. Mit der übrigen Fleischbrühe kontinuierlich auffüllen. Achte dabei darauf, dass die Zutaten immer gerade noch mit der Flüssigkeit bedeckt sind.
4. Kurz vor Ende der Garzeit mit der letzten Menge der Fleischbrühe den geputzten Blattspinat und die in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten unterrühren.
5. Den Parmesan in der Grate N Store Multi-Mühle grob reiben und 80 g davon unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach dem Servieren mit dem übrigen Parmesan bestreuen.



SELBST GEMACHTE GEMÜSEBRÜHE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

FÜR DIE BRÜHE

300 g Karotten

200 g Lauch

250 g Knollensellerie

150 g Staudensellerie

200 g Zwiebeln

2 EL Pflanzenöl

2 l Wasser

1 Bund Petersilie/Petersil

2 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

2 TL Salz

FÜR DIE SUPPENEINLAGE

200 g Karotten

150 g Lauch

½ Bund Petersilie/Petersil

1. Gemüse putzen, Karotten und Sellerie schälen. Anschließend alles in grobe Stücke schneiden.

2. Pflanzenöl in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle bei mittlerer Hitze erwärmen und dann das Gemüse darin anrösten. Zwischendurch wenden.

3. Mit Wasser ablöschen, Kräuter sowie Gewürze zugeben und alles aufkochen lassen. Die Kasserolle mit dem Deckel verschließen, das Ganze bei geringer Hitzezufuhr für 50 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch den evtl. entstehenden Kochschaum mit dem Griffbereit Löffelsieb/TOP Siebschöpfer abschöpfen.

4. Die Gemüsebrühe durch ein feines Sieb abgießen und dann entsprechend weiterverwenden.

5. Für eine feine Vorspeisensuppe mit Einlage die geschälten Karotten in Juliennestreifen, den gewaschenen Lauch in dünne Ringe schneiden. Beides in die Brühe geben und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Die Brühe mit grob gehackten Kräuterblättchen bestreut servieren.

Tipp Serviere die Brühe mit feinen Polentaklößchen: Dazu 250 ml Milch, 30 g Butter, etwas Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss in einem kleinen Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. 40 g Hartweizengrieß/Grieß und 60 g Polenta einrieseln lassen, das Ganze verrühren und 3 Minuten quellen lassen. 6 Basilikumblättchen fein zerkleinern, mit 1 Ei und 1 EL geriebenem Parmesan zugeben und alles vermengen. Aus dem Teig mit feuchten Händen ca. 20 kleine Klößchen formen. Die Klößchen in die siedende Brühe geben und in ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.



SPAGHETTI „VEGANESE“

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Suppengemüse (z. B. Karotte, Lauch, Sellerie)

2 EL Pflanzenöl

500 g vegane Hackalternative

1 Zwiebel

1 EL Tomatenmark

250 ml Rotwein

Je 1 TL Salz, Oregano

Je ½ TL Thymian, Rosmarin, Basilikum

1 kleine Dose geschälte Tomaten (Inhalt 400 g)

400 g Spaghetti

Tipp Wenn du die Sauce etwas sämiger magst: Nimm 10-12 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel ab und lass die Sauce offen fertig köcheln.

1. Suppengemüse waschen, evtl. schälen und dann fein zerkleinern, z. B. mit Hilfe des SuperSonic® Multi mit Schneideinsatz.
2. Pflanzenöl in der Cast Iron Bratpfanne 26 cm bei mittlerer Temperatur erwärmen und dann das Gemüse darin anrösten.
3. Vegane Hackalternative zugeben und ebenfalls anbraten. Dabei zwischendurch umrühren.
4. Die geschälte und geviertelte Zwiebel im SuperSonic® Multi mit Schneideinsatz ebenfalls fein zerkleinern und in die Pfanne geben. Tomatenmark zugeben und alles gründlich vermischen.
5. Mit Rotwein auffüllen, das Ganze kurz aufkochen lassen, dann Salz, getrocknete Kräuter und Tomaten unter die Sauce rühren.
6. Die Bratpfanne mit dem Deckel verschließen und die Sauce ca. 45 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
7. Gegen Ende der Garzeit die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente kochen. Nutze dazu die Cast Iron 5,4-l-Kasserolle.
8. Spaghetti abgießen und abtropfen lassen, dann mit der Sauce servieren.



CHILI CON CARNE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 35 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

2 EL Sonnenblumenöl

600 g gemischtes Hackfleisch/Faschiertes

150 g Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

125 g Reis

200 g Fleischbrühe

2 Dosen Kidneybohnen (Abtropfgewicht à 255 g)

1 Dose geschälte Tomaten (Inhalt 800 g)

Salz, Pfeffer

Tabasco zum Abschmecken

1. Sonnenblumenöl in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle erhitzen und das Fleisch unter Wenden anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln zugeben und kurz weiterbraten.
2. Tomatenmark und Reis zugeben, alles vermengen und mit Fleischbrühe auffüllen.
3. Die Kidneybohnen unter fließendem Wasser abspülen, dann abtropfen lassen und zusammen mit den geschälten Tomateniterrühren.
4. Die Kasserolle mit dem Deckel verschließen und das Chili 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, dabei zwischen umrühren. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.



GEMÜSE-KOKOSCURRY

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 große Zwiebel

2 EL Pflanzenöl

400 g Zucchini

1 rote Paprika

500 g Blattspinat

250 ml Gemüsebrühe

1 Dose cremige Kokosmilch (Inhalt 400 ml)

2-3 TL Currypulver

1 TL Salz

½ TL Chiliflocken

400 g geräucherter Tofu

Tipp Wer mag, brät den Tofu in Pflanzenöl an und streut ihn vor dem Servieren über das Curry.

1. Zwiebel schälen, würfeln und im heißen Öl in der Cast Iron 5,4-l-Kasserolle bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Zucchini und Paprika waschen, letztere halbieren und entkernen. Anschließend beides in mundgerechte Stücke schneiden, ebenfalls in die Kasserolle geben und anbraten.
3. Blattspinat waschen und trockenschleudern. Dann in 2 Portionen in den Topf geben und jeweils zusammenfallen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen. Alles gut verrühren und das Ganze mit Currypulver, Salz und Chiliflocken würzen. Den gewürfelten Tofu zugeben.
5. Die Kasserolle mit dem Deckel verschließen und das Curry bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.



CRUMBLE MIT ÄPFELN UND HIMBEEREN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Backofen: 210 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

5 Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 Msp. gemahlener Zimt

1 EL Butter

2 EL brauner Zucker

1 EL Vanillezucker

200 g Himbeeren

FÜR DIE STREUSEL

100 g Mehl

60 g Zucker

75 g weiche Butter, in kleinen Stücken

Tip Wer mag, toppt den Crumble mit Sahnetupfen/Obers. Vanilleeis passt ebenfalls wunderbar dazu.

1. Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Anschließend die Stücke durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken, dann mit dem Zitronensaft und Zimt mischen.
2. Butter in der Cast Iron Bratpfanne 26 cm bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen, Apfelstücke zugeben und andünsten. Mit Zucker bestreuen und alles vermischen.
3. Himbeeren waschen und bereitstellen.
4. Die Zutaten für die Streusel in den Super-Sonic® Extra mit Schneideinsatz geben und vermengen.
5. Die Masse mit der Hand als Streusel über den Äpfeln verteilen. 2/3 der Himbeeren drüberstreuen.
6. Die Bratpfanne auf den Backrost im Backofen stellen. Die Temperatur auf 210 °C Ober-/Unterhitze einstellen und den Crumble ca. 25 Minuten backen.
7. Der Crumble schmeckt lauwarm besonders lecker. Bestreue ihn vor dem Servieren mit den übrigen Himbeeren.