

RIESS

RIESEN
& ZWERGE



KOCHEN FÜR VIELE/S

TIPPS UND REZEPTE

IN KOOPERATION MIT FELDKÜCHE

handgemacht in
ÖSTERREICH
seit 1550



DIE RIESEN, DER RIESENTRÄGER & DIE ZWERGE	2
KOCHEN FÜR VIELE/S	5
RIESENPORTIONEN – WELCHER RIESE IST DER RICHTIGE?	6
RIESENREZEPTE:	
GULASCH	8
VEGANES CURRY	10
HÜHNERSUPPE	11
TAFELSPITZ MIT 5 BEILAGEN	13
BRATEN / ROASTBEEF	17
BEILAGEN	18
BAUERNBROT	21
GERMKNÖDEL	21
MARONI IM RIESEN HALBHOC	22
ERDÄPFEL IM RIESEN	22
GLÜHMOST/PUNSCH	24
ERDBEERMARMELADE	25
HOLLERBLÜTENSIRUP	25
MARILLENCHUTNEY	27
DIE GESCHICHTE	28

Impressum

Rezepte: Feldküche – feldkueche.at

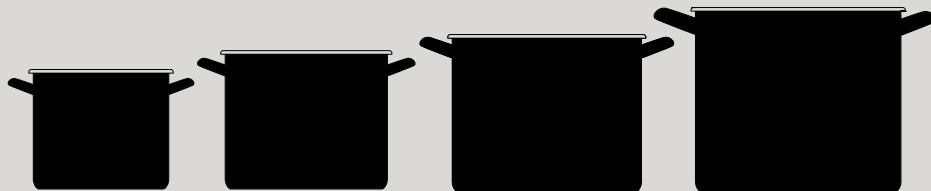
Fotos: Copyright Melanie Limbeck – dasmundwerk.at

Design: [dottings](http://dottings.com) – dottings.com

DIE RIESEN

Das sind die ganz großen Emailletöpfe von RIESS für viel/-es zum Aufkochen und Einkochen. Mit den RIESEN bekommt man spielend von der Großfamilie bis zur Kompanie alle satt.

Mit den RIESEN bewältigt man den größten Erntesegen. Das Gulasch als Mitternachtsjause, Pasta im Skiurlaub, das Riesenchili & Curry, die Hühnersuppe bei Grippewelle, Marmeladen & Chutneys in Hülle und Fülle ... All das und mehr ist ohne die RIESEN nicht zu schaffen.



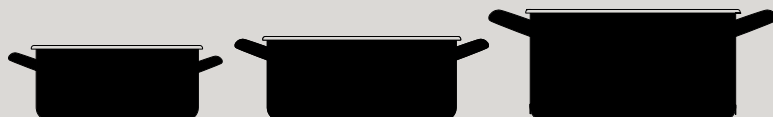
Ø 20
4 Liter
0228-000

Ø 24
8 Liter
0230-000

Ø 28
12 Liter
0232-000

Ø 32
20 Liter
0234-000

DIE HALBHÖHEN RIESEN



Ø 24
4 Liter
0242-000

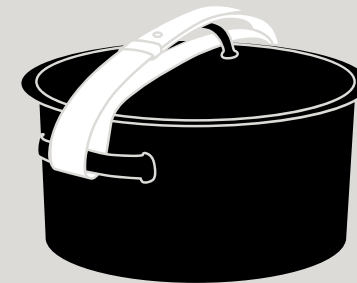
Ø 28
8 Liter
0246-000

Ø 32
12 Liter
0248-000

Und natürlich gibt es für alle RIESEN und ZWERGE die passenden Deckel mit Angabe des Durchmessers.

DER RIESENTRÄGER

Den Transport von A nach B und von drinnen nach draußen ermöglicht der Riesenträger, ein hilfreicher Tragegurt aus feinstem Rindsleder, gegerbt mit pflanzlichen Gerbstoffen. Er ist für alle Töpfe (20-32 cm bzw. 4 L bis 20 L) der RIESEN und RIESEN halbhoch geeignet, zum Fixieren des Deckels und/oder zum Tragen.



DIE ZWERGE

Das sind die aller kleinsten Emailletöpfe, die in der Manufaktur von RIESS im Ybbstal seit jeher hergestellt werden. Sie sind für eine*n oder zwei zum Kochen, Schmoren und Servieren. Genau richtig für kleinere Lebensgemeinschaften, für das Kochen mit Kindern und für leckere Reste, die direkt aus dem Kühlschrank aufgewärmt werden.

In einem ZWERG kocht und schmort es sich nicht nur bestens – er ist auch ein optimaler Serviertopf, aus dem es sich fein speisen lässt.



Ø 12
½ Liter
0236-000

Ø 14
¾ Liter
0237-000

Ø 16
1 Liter
0238-000

Ø 18
1 ½ Liter
0239-000

Ø 20
2 Liter
0240-000



KOCHEN FÜR VIELE/S

EIN KINDERSPIEL MIT DEN RICHTIGEN MENGEN,
TIPPS UND REZEPTEN

BEREITGESTELLT VON
NORA KREIMEYER/FELDKÜCHE



FELDKÜCHE

Mit ein paar Tipps und Tricks, Tabellen zur Wahl des richtigen Topfes und den richtigen Mengen sowie den richtigen Rezepten schafft man spielend auch das Kochen in großen Mengen.

Nora Kreimeyer von der Feldküche
feldkueche.at

hat gute Tipps und einige Rezepte für das Kochen für viele/s preisgegeben, speziell für unsere RIESEN.

RIESENTIPP ZUM AUFHEIZEN FÜR VIELE/S:

Die RIESEN sind meist viel größer als das Kochfeld. Daher ist es besonders wichtig den Topf nie leer zu erhitzen sowie den Herd auf kleiner Stufe zu starten und langsam, stufenweise nach oben zu regeln. So kann sich die Hitze in Topfboden und -wände gleichmäßig verteilen.

Beim ersten Aufkochen kann rasch zurückgeschaltet werden, da der Eisenkern der Emaille die Hitze optimal leitet und speichert.

RIESENPORTIONEN – WELCHER RIESE IST DER RICHTIGE?



GULASCH (Zutaten: je Fleisch & Zwiebeln) &
CURRY (ca. doppelte Menge Gemüse) – kg

14*	28	42	70
1,8	3,6	5,5	9

HÜHNERSUPPE (Zutaten: Huhn/Zwiebeln) – Stück

10*	20	30	50
1/3	2/6	3/9	4-5/15

TAFELSPITZ (Zutaten: Fleisch) – kg

12*	24	36	60
3	6	9	15

ERDÄPFEL (3-5 Stück pro Portion) – kg

10*	20	30	50
2	4	6	10



REIS (60 g pro Portion)

15-20*	30	40-50	60-80
---------------	-----------	--------------	--------------

TEIGWAREN ALS BEILAGE (50 g pro Portion) – kg

20-30*	40-50	60-70	80-90
1-1,5	2-2,5	3-3,5	4-4,5

PASTA ALS HAUPTSPESIJE (100-120 g pro Portion) – kg

10-15*	20-25	30-35	40-45
1-1,5	2-2,5	3-3,5	4-4,5

GLÜHWEIN/PUNSCH – Liter

12*	25	40	65
3**	6	9	15

FRUCHT- ODER BLÜTENSIRUP – Liter

3**	6	9	12
------------	----------	----------	-----------

MARMELADEN & CHUTNEY (1 Glas = 200 g) – Gläser

10***	15	20	30
--------------	-----------	-----------	-----------

* Portionen, ** Liter, *** Gläser

GULASCH

70
Portionen



RIESE
∅ 32/20 Liter



RIESE HALBHOCHE
∅ 32/12 Liter

9 kg Fleisch (Rinderwad-Schinken oder, wenn es schneller gehen soll, Rinderhals)
9 kg Zwiebeln
2 Knollen Knoblauch
1 Tube Tomatenmark
3 l Rotwein
8 Lorbeerblätter
10 EL Paprikapulver edelsüß
5 EL Paprikapulver scharf
3–5 EL Kümmel
250 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer oder noch besser Chiliflakes

SCHRITT 1

Fleisch fein bis grob in 2 x 2 bis 5 x 5 cm große Stücke würfeln.
Zwiebeln schälen und schneiden. 2 Knoblauchknollen schälen und grob schneiden.
Im 20-Liter-RIESEN ÖL erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.

TIPP 1 & 2

Bei dieser großen Menge kann man die Zwiebeln achteln (sie zerfallen beim Kochen).
Falls man die Garzeit verringern will, kleiner schneiden. Beim Anschwitzen der Zwiebeln Salz beimengen, dadurch fallen sie schneller ein und brennen weniger leicht an.

Bei großen Mengen Gulasch: Zwiebeln und Fleisch jeweils getrennt in einem eigenen Topf anschwitzen und erst dann in einem Topf vermengen und mit Suppe/Wasser aufgießen. So reduziert man die Gefahr, dass es anbrennt.

SCHRITT 2

Den 12-Liter-RIESEN halbhoch stark erhitzen, Öl dazugeben und das Fleisch braten.
Den Bratensatz mit Rotwein lösen.

TIPP 3

Immer nur die Menge Fleisch salzen, die man gerade brät; sonst zieht das Fleisch Wasser, beginnt zu kochen und brät nicht. Außerdem Deckel auf den Topf geben, dadurch schließen sich die Fleischporen schneller und die Hitze wird nicht so stark verringert.

SCHRITT 3

Die Zwiebeln mit dem Tomatenmark karamellisieren und Paprikapulver, Lorbeerblätter und Kümmel mitrösten, anschließend mit 2 l Rotwein ablöschen.

Nun das gebratene Fleisch hinzufügen. Zuletzt den Topf entweder im Ofen bei 175 °C für 6–8 Stunden garen oder auf dem Herd bei mittlerer Hitze 5–7 Stunden köcheln. Prinzipiell ist das Gulasch fertig, wenn das Fleisch weich ist. Je nach gewünschter Schärfe mit Pfeffer und/oder Chili würzen.

TIPP 4

Am besten am Vortag kochen, denn Gulasch schmeckt am nächsten Tag noch besser.

AUFWÄRMEN/TIMING

Ein Spaziergang vor dem Essen, noch eine Loipe laufen, mit den Kindern rodeln, mit der ganzen Skitrippe hungrig in die Hütte kommen und das Essen ist aufgewärmt: Gulasch, Chili oder Eintopf mit Topf und Deckel vor dem Verlassen der Hütte in den Backofen stellen. Mit Umlaufhitze bei 160 °C (niedriger, wenn man länger fernbleibt) ca. 1–2 Stunden aufwärmen (je nach Menge und Größe). Der Vorteil: Das Essen ist warm, wenn man zurückkommt, und, vor allem bei großen Mengen, es brennt nicht am Boden an.

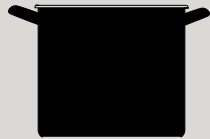
ABWANDLUNGEN

Gulasch lässt sich wunderbar "umwandeln", tauscht man Kümmel und Paprikapulver mit orientalischen Gewürzen wie Zimt, Kumin und Ras el-Hanout und serviert es mit Rosinenreis und gerösteten Nüssen.

Eine andere Variante ist ein Pilzgulasch.
Man verringert Zwiebel- und Fleischmenge um je 1 kg und nimmt stattdessen Pilze.

VEGANES CURRY

70
Portionen



RIESE
ø 32/20 Liter

3 kg Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch
250 g Ingwer
2 kg Karotten
3 kg Chinakohl
2 kg Paprika
2 kg Zucchini
500 g frische Shiitakepilze oder 1 Beutel getrocknete Pilze
(in warmem Wasser einlegen und klein schneiden >
Wasser später ins Curry geben)
oder anderes Gemüse je nach Geschmack
je nach gewünschter Schärfe 3 EL rote Currypaste
Salz
Chili
100 ml Sesamöl
100 ml Sonnenblumenöl
300 g rote Linsen
6 l Kokosmilch
10 Kaffirlimettenblätter
6 Stg. Zitronengras (gibt am meisten Geschmack ab,
wenn man sie mit dem Fleischklopfer "plattiert")
1 EL Koriandersaat
1 EL Sternanis
1 EL Kardamom

Das Gemüse zuputzen und klein schneiden.

Sesam- und Sonnenblumenöl in den Topf geben und erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer anschwitzen, die Gewürze mitrösten
und mit 1 l Kokosmilch ablöschen.

Das restliche Gemüse und die Linsen dazugeben und mit der übrigen Kokosmilch aufgießen.
Mit Salz abschmecken und so lange köcheln, bis die Linsen gar sind.

TIPP

Dazu noch eine sättigende Beilage wie Reis oder Bulgur,
dann reicht die Menge spielend für 70 Personen.

HÜHNERSUPPE

10
Portionen



RIESE
ø 20/4 Liter

1 Huhn (1–1,5 kg)
1 Bd. Suppengemüse
3 Zwiebeln (Zwiebelschalen aufheben >
geben der Suppe eine schön goldige Farbe!)
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersamen
Salz

Das Huhn mit kaltem Wasser bedecken und auf den Herd stellen.

Die Hühnerbrühe aufkochen lassen und abschäumen.
(Der Schaum ist das Eiweiß, das austritt. Wenn man diesen nicht abschäumt,
kann die Flüssigkeit trüb werden.)

Das Gemüse putzen bzw. schälen und mit den Gewürzen in den abgeschäumten Fond
geben. Den Fond mit Salz würzen und ca. 45 Minuten köcheln – immer wieder abschäumen.
Den Fond durch ein feines Sieb abseihen.

Da das Gemüse nicht klein geschnitten ist, kann man es wunderbar als Suppeneinlage
verwenden. Das Huhn sollte erst etwas abkühlen, bevor man es vom Knochen löst.
Was vom Hühnerfleisch übrig bleibt, kann man als Hühnerfrikassee
oder Hühnersalat verwenden.



TAFELSPITZ

60
Portionen



RIESE
ø 32/20 Liter

15 kg Tafelspitz vom Rind
1 kg Karotten
1 kg Zwiebeln
1 Sellerie
1 Knolle Knoblauch
5 Lorbeerblätter
2 EL Pfefferkörner
1 EL Piment
1 EL Wacholder
1 EL Koriander
Salz

Das Fleisch in den Topf geben und mit kaltem Wasser aufsetzen
(Fleisch sollte mit Wasser bedeckt sein).

Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und die Trübstoffe (Schaum) abschöpfen.

Die Zwiebeln schälen (Strunk wegschmeißen, Schalen aufheben) und halbieren.
Sellerie und Karotten schälen und grob würfeln. Knoblauch quer halbieren.
Das Gemüse und die Gewürze zum Fleisch in den Topf geben und vorsichtig salzen
(nicht zu stark, da der Fond noch reduziert).

Eventuell Wasser auffüllen.

So lange kochen, bis das Fleisch weich ist (je nach Größe 3–5 Stunden)

TIPPS

Am besten kocht man den Tafelspitz schon am Vortag, dann lässt er sich besser schneiden.
Ganz wichtig beim Tafelspitz ist, gegen die Faser zu schneiden, da das Fleisch sonst zäh ist.

Sollte Fleisch übrig bleiben, kann man den Tafelspitz als Rindfleischsalat
mit roten Zwiebeln und Kernöl oder auch als Tafelspitzsuzl weiterverarbeiten.

BEILAGE 1

BOUILLONGEMÜSE



RIESE
ø 20/4 Liter

2 kg speckige Erdäpfel
2 kg Karotten
1,5 kg gelbe Wurzeln
1 kg Pastinaken
1 kg Sellerie
1 Stg. Lauch
1 Stg. Kren
3 Bd. Schnittlauch

Gemüse schälen und in 0,5–1 cm große Stücke würfeln.

Die Erdäpfel separat in Salzwasser kochen, sonst wird die Flüssigkeit aufgrund der Stärke trüb.

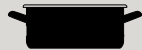
Das restliche Gemüse im Rindsfond bissfest kochen (das Gemüse zieht nach),

Erdäpfel hinzufügen.

Den Tafelspitz aufschneiden, das Bouillongemüse mit viel Fond über den Tafelspitz verteilen, Kren drüberreiben und mit Schnittlauch bestreuen.

BEILAGE 2

APFELKREN



ZWERG
ø 20/2 Liter

2,5 kg Äpfel (Elstar oder Boskoop)
250 g Zucker
250 g gerissener Kren
50 ml weißer Balsamico

Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Zucker leicht karamellisieren, Äpfel hinzugeben und mit einem Schuss Essig ablöschen.

So lange köcheln, bis die Äpfel zu einem Kompott verkocht sind.

Abkühlen lassen und mit gerissenem Kren vermengen
(mehr oder weniger/scharf oder mild ...)

TIPP

Bei dieser großen Menge muss man die Äpfel nicht unbedingt schälen, dann geht es schneller.

BEILAGE 3

CREMESPINAT



RIESE
ø 20/4 Liter

1 kg Zwiebeln
6 Zehen Knoblauch
3 kg Spinat (tiefgekühlt)
100 g Butter
400 ml Obers
Salz
Pfeffer
Muskat
Prise Zucker

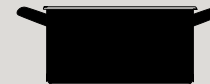
Den Spinat auftauen und ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch goldbraun braten, anschließend den Spinat hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen. Mit Obers ablöschen und einkochen (je mehr Flüssigkeit bleibt, desto flüssiger wird der Spinat).

Den Spinat mit einem Stabmixer pürieren.

BEILAGE 4

RÖSTI



RIESE HALBHÖCH
ø 32/12 Liter

6 kg große speckige Erdäpfel
Kümmel
Salz
500 ml Sonnenblumenöl

Die Erdäpfel putzen und in kaltem Wasser aufsetzen. Salz und Kümmel zufügen.

Die Erdäpfel nicht ganz fertig garen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen, anschließend ausdampfen lassen.

Auf der groben Seite der Vierkanteibe grob raspeln.

Die geriebenen Erdäpfel mit Salz, wenig Kümmel und einem Schuss Öl marinieren. Ordentlich Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Erdäpfelmasse portionsweise hineingeben, zu flachen Laibchen drücken und von beiden Seiten kross braten.

BEILAGE 5

SCHNITTLAUCHSAUCE



ZWERG
ø 12/ 1/2 Liter

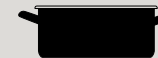
350 ml Sauerrahm oder Crème fraîche
5 Bd. Schnittlauch
1 Zitrone – Saft und Abrieb
Salz
Pfeffer
Prise Zucker

Sauerrahm oder Crème fraîche mit etwas Zitronenabrieb
und dem Zitronensaft glatt rühren.

Schnittlauch fein schneiden und hinzufügen,
mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

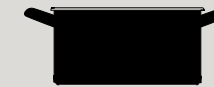
BRATEN/ROASTBEEF

10
Portionen



RIESE HALBHÖCH
ø 24/4 Liter

20
Portionen



RIESE HALBHÖCH
ø 32/12 Liter

2,5/4–5 kg Roastbeef
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Knoblauch
Rosmarin
Thymian

Das Fleisch kräftig salzen, rundherum scharf anbraten,
kurz vor Ende des Anbratens Knoblauch, Rosmarin und Thymian ins Öl geben
(Vorsicht, Spritzgefahr) und auf dem Fleischstück verteilen, erst dann pfeffern,
damit der Pfeffer nicht verbrennt.

KLASSISCHE ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C vorheizen und das Fleisch 30–40 Minuten in den Ofen geben
(Kerntemperatur sollte 55–57 °C betragen), alle 10 Minuten das Fleisch umdrehen,
damit es auch gleichmäßig brät.

Anschließend aus dem Rohr nehmen und mind. 10–15 Minuten ruhen lassen
(wichtig: das Fleisch aus dem Topf nehmen, da es sonst durchzieht)

Am besten in Alufolie einschlagen
(nicht ganz verschließen, das Fleisch ist ja noch heiß und zieht sonst zu sehr nach)

Aus dem Bratensaft kann man eine schnelle Sauce kochen:
Fleischsaft mit Madeira und etwas Rotwein aufkochen und mit kalter Butter binden.

ZUBEREITUNG MIT NIEDRIGGARTEMperatur

Den Ofen auf 80 °C vorheizen und das angebratene Fleisch (siehe ganz oben)
auf das Gitter des Ofens geben (ein Blech daruntergeben, um den Fleischsaft aufzufangen)
und 5–6 Stunden im Rohr garen.

Das Fleisch muss nicht gewendet werden, da die Temperatur sehr
niedrig ist und das Fleisch gleichmäßig gart.

Kurz (5–10 Minuten) bei offener Ofentür rasten lassen.

BEILAGEN IM RIESEN

Die RIESEN schaffen auch die Beilagen für viele.
Welche Mengen muss man pro Portion rechnen und
welche Topfgröße eignet sich dafür?

Die entsprechenden Maßzahlen gibt's auf den Seiten 6-7:

RIESENPORTIONEN – WELCHER RIESE IST DER RICHTIGE?

TIPPS FÜR REIS UND TEIGWAREN IN GROSSEN MENGEN

Reis wie Teigwaren kochen:

Wasser in Übermenge und dann einfach durch ein Sieb abgießen, wenn er gar ist.

Etwas kaltes Wasser in den Topf geben (maximal ca. ¼ l), sobald der Reis gar ist,
unterbricht den Garprozess sofort. Der Reis bleibt so trotzdem heiß genug zum Essen,
aber er verkocht nicht weiter und wird nicht zu weich.

Bei Teigwaren immer darauf achten, dass der Topf nicht zu klein und ausreichend Wasser
zugegeben wird, d. h., optimal für 100 g Nudeln oder Pasta ist ca. 1 l Wasser.
Bei größeren Mengen kann man weniger Wasser nehmen und Olivenöl zugeben,
damit die Teigwaren nicht kleben.

Erst salzen, wenn das Wasser kocht – das verkürzt das Aufkochen –
Faustregel 2 TL Salz pro l Wasser.

TIPPS ZUM ERDÄPFELKOCHEN UND SCHNELLEN SCHÄLEN

Die Erdäpfel sollten beim Kochen nicht mit zu viel oder zu wenig Wasser bedeckt sein.
Ist zu wenig Wasser im Topf, werden die Erdäpfel ungleichmäßig gar.
Bei zu viel Wasser dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Der Topf sollte so groß sein, dass die Erdäpfel etwa den halben Topf füllen,
dann kocht das Wasser nicht so leicht über. Auch bei Erdäpfeln nicht vergessen zu salzen,
ca. 1 EL Salz pro kg Erdäpfel.

Wenn es ganz schnell gehen muss beim Schälen,
die in der Schale gekochten Erdäpfel kurz in Eiswasser abschrecken.



BAUERNBROT

2 kg



RIESE HALBHOCHE
ø 24/4 Liter

500 g Roggenmehl Vollkorn
400 g Weizenmehl Vollkorn
15 g Sauerteig (Trockensauerteig)
1 Würfel Germ
3 TL Salz
1 TL Zucker
4 TL Brotgewürz
500–550 ml warmes Wasser
Mehl zum Kneten und Bestäuben

Alle trockenen Zutaten vermengen,
den Germ in warmem Wasser auflösen und alles verkneten.
Der Teig sollte feucht sein, aber nicht mehr kleben.

Mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Teig noch mal kneten und in einen breiten bemehlten Topf geben.
Mit Mehl bestäuben und noch 1 Stunde gehen lassen.

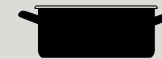
Mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden.

Im vorgeheizten (220 °C) Backofen auf der untersten Schiene 10 Minuten backen,
den Ofen auf 180–200 °C runterdrehen und 40–45 Minuten fertig backen.

Das fertige Brot 5 Minuten rasten lassen, anschließend auf ein Gitter stürzen
und komplett auskühlen lassen.

GERMKNÖDEL

8
Portionen



RIESE HALBHOCHE
ø 24/4 Liter

200 ml heiße Milch + 100 ml Milch
80 g Butter + 80 g Butter
80 g Zucker
Zitronenabrieb von ¼ Zitrone
1 Würfel Germ
1 Ei
Prise Salz
500 g Mehl

Butter, Zucker, Zitronenabrieb, Germ und Salz in eine Schüssel geben
und mit der heißen Milch übergießen und verrühren.

Das Ei hinzufügen und nach und nach das Mehl einrieseln lassen
(am besten mit einem Holzlöffel verrühren)

Sobald das ganze Mehl in der Masse ist, mit den Händen verkneten,
bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und leicht bemehlen.
Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen, zugeschützten Ort gehen lassen.

Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und leicht erwärmen.
Den Ofen auf 130–150 °C Umluft vorheizen
(eine feuerfeste Form mit Wasser in den Ofen stellen).

Den Germteig aus der Schlüssel nehmen und in 4–8 Teile teilen.
Die einzelnen Teigportionen als Laibe formen und in den Topf geben,
mit einem Deckel verschließen und 20 Minuten backen.

Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 5–10 Minuten im Ofen garen.

Die Ofentür öffnen und die Knödel etwas abkühlen lassen.

Am besten schmecken Germknödel
mit Vanillesauce, Butter, Powidl oder Mohn.

MARONI im RIESEN

5-8
Maroni pro Person



RIESE HALBHOCH
ø 24/4 Liter

Maroni kreuzförmig einschneiden und 20–30 Minuten in warmem Wasser einlegen, damit sie sich gut schälen lassen.

Einen RIESEN halbhoch auf den Rost des Grillers stellen und heiß werden lassen.

Die gut abgetropften Maroni in den heißen Topf geben und rösten (ab und zu im Topf rühren, damit die Maroni gleichmäßig rösten)

Nach 20–25 Minuten sind die Maroni fertig.

ERDÄPFEL im RIESEN

**passende Menge
und RIESE laut
Maßtabelle wählen**

Seite 6

3–5 Kipfler-Erdäpfel pro Person
Salz
Alufolie
Butter

Die Kipfler in Salzwasser auf dem Rost des Grillers ankochen (Wasser sollte 10 Minuten kochen).

Anschließend abgießen und einzeln in Alufolie einwickeln, dann in der Glut am Rand des Grillers (je nach Glutstärke) 5–10 Minuten rösten.

Mit Butter und Salz genießen.



GLÜHMOST/PUNSCH

25
Portionen



RIESE
ø 24/8 Liter

3 l Apfelsaft
3 l Weißwein
250–400 g Zucker
15 Stk. Sternanis
2–3 Orangen
2,5 TL Vanille
10 Nelken
kräftiger Schuss Rum

Apfelsaft, Weißwein und die Gewürze in einen Topf geben und auf den Rost des Grillers stellen, heiß werden lassen und mit Zucker und Rum abschmecken.

TIPP

Sollten Kinder dabei sein:
entweder zwei Töpfe (den einen ohne Alkohol)
machen oder den Alkohol ganz weglassen.

ERDBEERMARMELADE

10 Gläser
à 200 ml



RIESE HALBHÖCH
ø 24/4 Liter

1 kg Erdbeeren
1 kg Gelierzucker
evtl. Gewürze (für Erdbeer Vanille)
(Tonkabohne, Sternanis, Zimt, ...)

Erdbeeren zuputzen und mit dem Gelierzucker mischen – alles miteinander aufkochen.
Die Kochzeit steht meist genau auf der Gelierzuckerverpackung,
in der Regel etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Die Marmeladengläser müssen ausgekocht sein, da die Marmelade sonst zu schimmeln beginnen kann. Die heiße Marmelade in die Gläser füllen, Deckel draufgeben und auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum und die Marmelade hält länger.

TIPPS

Nie mehr als die dreifache Menge (also 3 kg Frucht) machen, damit es gut geliert.
Besser übergroßen Topf wählen, da Marmelade sprudelnd kochen soll und es sehr spritzt.

HOLLERBLÜTENSIRUP

3 Liter
Sirup



RIESE
ø 20/4 Liter

30 Hollerblütendolden
500–800 g Zucker (wer mag, nimmt mehr!)
3–5 unbehandelte Zitronen

Die Hollerblüten mit 3–3,5 l Wasser bedecken, den Zucker und klein geschnittene Zitronen dazugeben. Alles aufkochen und am besten über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal aufkochen, abseihen und in ausgekochte Flaschen füllen.

TIPP

Bei größeren Mengen weniger Zitronen nehmen, da der Sirup sonst zu sauer wird.

MARILLENCHUTNEY

6
Gläser à
200 ml



RIESE HALBHOCHE
ø 24/4 Liter

1 kg Marillen
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 g Ingwer
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
1 TL Koriandersaat
1 EL Sternanis
1 TL Kardamom
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
30 ml Weißweinessig
50 ml Apfelsaft
1 Chilischote
50 g Rohrzucker
Salz
guter Schuss Olivenöl

Die Marillen halbieren und entkernen.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.

Öl in einen heißen Topf geben, den Zucker auf dem Boden verteilen und leicht karamellisieren. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben, mit Essig und Apfelsaft ablöschen.

Die Marillen mit den Gewürzen in den Topf geben und alles miteinander einkochen. Das Chutney in ausgekochte Gläser füllen.



DIE GESCHICHTE

In der Emaillemanufaktur von RIESS im österreichischen Mostviertel/Ybbstal erzeugt man seit 1922 übergroße und kleinwinzige Töpfe aus Emaille. Die Neuauflage dieser Klassiker kommt mit extrastarkem Eisenblech ummantelt von edelstem Glas. Robust gemacht werden sie im glühenden Ofen, wo sich das Glas bei 850 °C fest mit dem Eisen verbindet und die satt glänzende und porenlos glatte Emaille entsteht.

Das Ergebnis sind bodenständige Originale – außen erdig schwarz und granitgesprenkelt innen – gedacht für alle ganz großen und ganz kleinen Kochereien mit Herz.


Sie sind allerbestens und allesamt geeignet für alle Herdtypen von Lagerfeuer bis Induktion sowie mit allen positiven Eigenschaften von RIESS Premium Emaille versehen. Bei richtiger Pflege und Handhabung bereiten sie Freude über Jahrzehnte.

Das sanfte Redesign in neuer Blechstärke haben die Designerinnen von dottings begleitet und dazu den praktikablen Riesenträger entworfen.

KOCHEN MIT EMAILLE:

Alle Maßzahlen, Tipps und Rezepte zum Kochen für viele/s sowie allgemeine Tipps zum KOCHEN MIT EMAILLE zu finden auf:

www.riess.at



RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47
A-3341 Ybbsitz

www.riess.at

Mai 2016