

Die Emaille Grillpfanne von Staub im Test: Wie saftig werden die Steaks?



Gibt es eigentlich Menschen, die NICHT gerne grillen? Oder zumindest welche, die nicht gerne Gegrilltes essen? Ich glaube kaum. Das dürften Ausnahmen sein. So geht es mir auch. Im Sommer schmeißen wir ab und an den Grill an, aber auch das meist eher wenn Besuch kommt und weniger nur für uns allein. Dafür und auch für den Winter (oder wenn es regnet) wollte ich schon lange mal eine gusseiserne Grillpfanne und letzten Endes fiel die Wahl auf das große (und schöne) Exemplar der Firma Staub.

Und was soll ich sagen? Ich nutze die Pfanne jetzt schon seit ca. 4 Monaten und bin vom Bratergebnis begeistert. Steaks, Burger-Patties, Bratwürste, Bacon... alles schmeckt wunderbar und fast wie vom Grill. Und vor allen Dingen: viel besser als aus meinen anderen, nicht gusseisernen Pfannen.

Was ist besonders an einer gusseisernen Pfanne?

Zum einen ist es so, dass Gusseisen heißer wird und zum anderen, dass es die Wärme länger behält. Durch die große Hitze schließen sich die Fleischporen schneller und das Steak (oder was anderes) bleibt innen schön saftig. Durch die Rillen, die die Pfanne hat, kann man einerseits wunderbar das typische Grillmuster reinbekommen und andererseits liegt das Fleisch nicht ständig im austretenden Fett. Hat auch was Gutes ;)



Saftiges Steak wie vom Grill – inklusive typischem Grillmuster dank tiefer Rillen. © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Braten mit der Gusseisen-Pfanne

Hast Du schon mal mit Gusseisen gekocht? Wenn nicht, gibt es da ein paar kleine Dinge zu beachten:

- Vor der ersten Verwendung muss die **Pfanne eingebrannt** werden. Dafür wird der Pfannenboden mit Öl bepinselt und bei niedriger Temperatur mehrere Minuten erhitzt. Anschließend das überschüssige Öl (wenn vorhanden) auswischen und fertig.
- Die Pfanne sollte immer **nur langsam aufgeheizt** werden. Meine Kochfelder gehen bis Stufe 9 und ich gehe in etwa so vor: 3 Min. auf Stufe 3, dann 3 Min. auf Stufe 5 und weitere 3 Min. auf Stufe 7/8. Anschließend bei Bedarf noch höher schalten oder wieder runter. Je nach Gargut. Wenn man zu schnell aufheizt, kann es passieren, dass die Pfanne (oder auch ein Topf, gilt generell für Gusseisen) Spannungsrisse bekommt. Die beeinträchtigen meines Wissens zwar nicht die Funktion (wenn nicht zu groß und nicht zu viele), aber wenn man das vermeiden kann...

Die Emaille Grillpfanne von Staub im Test: Wie saftig werden die Steaks?



Links oder rechts – Bratensaft und Co. lässt sich mit den 2 Ausgießern einfach umfüllen. © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Die Reinigung

Interessant ist natürlich auch das Thema Reinigung. In dem mitgelieferten Büchlein steht, dass man sie theoretisch sogar in die Spülmaschine geben könnte, es aber nicht empfohlen wird. So halte ich das auch. Mein gusseisernes Kochgeschirr reinige ich mit sehr heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Danach wird ausgewischt und fertig. Dabei kann es passieren, dass ein paar Rückstände bleiben. Das ist nicht schlimm und nennt sich Patina. ;) Von dem Gedanken, dass der Boden einer gusseisernen Pfanne blitzblank und wie neu aussieht, muss man sich einfach verabschieden. Fiel mir anfangs etwas schwer, aber jetzt hab ich mich dran gewöhnt.

Fazit

Ich bin mit der Staub Grillpfanne mehr als nur zufrieden. Ich LIEBE sie, aber das beteuere ich ja auch ständig auf [Instagram](#). Und auch auf dem Blog hat man sie schon ein paar Mal gesehen. Unter anderem bei dem [Rezept für einen leckeren Burger](#). Du siehst, ich kann sie uneingeschränkt empfehlen.

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.