

Herbstküche – Kochen mit de Buyer in der kalten Jahreszeit



Wenn es draußen wieder kalt, nass und stürmisch ist, wird in der Küche so richtig eingeheizt. Denn im Herbst stehen wieder deftige Gerichte hoch im Kurs. Wärmende Eintöpfe, wohlschmeckende Aufläufe und Pfannengerichte, nahrhafte Suppen aber auch selbstgemachte Marmelade und fruchtige Kuchen sorgen für viele genussvolle Momente. Neben frischen saisonalen und regionalen Zutaten ist das Geheimnis der perfekten „Herbstküche“ das richtige Equipment. Das französische Traditionsunternehmen **de Buyer** überzeugt bereits seit 190 Jahren mit seinem umfangreichen Koch- und Backsortiment aus hochwertigen Metallen Kochbegeisterte auf der ganzen Welt und bietet für jedes Rezept das passende Produkt, um die besten und köstlichsten Ergebnisse zu erzielen.



Hausgemachte Marmelade



Den Sommer konservieren – mit selbstgemachten Konfitüren und Aufstrichen aus süßen Beeren und saftigen Früchten wird das sommerliche Feeling in der kalten Jahreszeit zurückgeholt. Die heimischen Kreationen schmecken nicht nur viel besser als die Gekauften, sie sind dabei frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen. Mit dem traditionellen **Marmeladentopf aus Kupfer** wird ein perfektes Konfitüren-Ergebnis erzielt. Das Kupfer ist ein erstklassiger Wärmeleiter, die Hitze verteilt sich gleichmäßig und eignen sich optimal zum Aufkochen von Zucker und Früchten. Darüber hinaus regt Kupfer, bedingt durch die direkte Reaktion mit der Frucht, den Gelierprozess an, so dass weniger Geliermittel eingesetzt werden muss. Zudem macht es die Marmelade durch seine entkeimende Wirkung länger haltbar.

Suppen und Eintöpfe

Wenn die Temperaturen draußen sinken, steigt wieder der Appetit auf deftige Suppen und Eintöpfe. Sie sind richtig lecker, machen satt und wärmen wunderbar von innen. Dank der saisonalen Zutaten wie Kürbis, Karotten, Pastinaken, Rote Bete, Pilze und dem richtigen Kochgeschirr geht die Zubereitung leicht von der Hand. Die Edelstahl-Töpfe aus der **Affinity-Serie** von de Buyer sind in einem Guss aus mehrschichtigem Edelstahl gefertigt. Das sorgt für einen schnellen Temperaturanstieg und hervorragende Hitzeverteilung – energiesparend und gesund zugleich, da die Vitamine so erhalten bleiben.





Alle, die hochwertiges Kupfer bevorzugen, greifen auf die **Prima Matera-Serie** zurück. Dieses exquisite Kochgeschirr besteht zu 90 Prozent aus Kupfer und bietet dieselbe Wärmeleitfähigkeit wie die Edelstahl-Variante. Beide Serien eignen sich für alle Kochfeldvarianten, darunter auch Induktion.

Gemüsepfanne und Bratkartoffeln



Saisonales Gemüse kann aber auch in der Pfanne schnell zubereitet werden – als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Die besten Bratkartoffeln gelingen in der **Mineral B Element Eisenpfanne** von de Buyer. Zu 100 Prozent natürlich und mit einer einzigartigen Schutzbeschichtung auf Basis von Bienenwachs gefertigt, ist die Pfanne ein zeitloser Klassiker in jeder Küche. Einmal eingebrannt, entwickelt sie eine natürliche Antihafbeschichtung und hält sehr hohen Temperaturen stand. Dadurch eignet sie sich besonders gut für krosses Anbraten. Die geschmacksintensive Röstaromen, die dabei entstehen, sorgen für einen unwiderstehlichen Geschmack. Die Antihafpfanne **Choc B Bois** ist ideal für eine schonende und fettarme Zubereitung von Gemüse. Dank der speziellen Beschichtung kann auch ohne Zugabe von Öl oder Butter gebraten werden.

Kuchen und Tartes



Zwei in Einem: Mit der **perforierten Edelstahl-Backform** mit integrierter Antihafttrennfolie können herzhaftes Tartes sowie saftigen Kuchen zubereitet werden. Hergestellt aus robustem Qualitätsedelstahl sorgt die Form für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Die Perforation fördert zusätzlich den Luftkreislauf für besonders gelungene Backergebnisse.

Preise:

Marmeladentopf aus Kupfer, : 9 L, 120,90 €; 12 L, 305,90 €

Affinity-Kochtopf, ab 1,8 L, ab 154,90 €

Prima Matera-Kochtopf, ab 1,8 L, ab 397,90 €

Mineral B Element Eisenpfanne, Ø 28 cm, 54,90 €

Choc B Bois Pfanne, Ø 28 cm, 67,50 €

Perforierten Edelstahl-Backform mit Antihaf-Backtrennfolie, Ø 28 cm, H 2,5 cm, 53,90 €

www.debuyer.com