

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 30. Oktober - 5. November 2023

von Wolfgang Kern

Nächste Woche kommen 3 Weingüter und ihre Winzer zur WEINPROBE :
Schloss Sommerhausen + Christophe Mitnacht + shelter winery.
Donnerstag und Freitag (9. + 10. November) jeweils von 14-20 Uhr.
[Alle Weinproben hier](#)

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Herbst - ob wir wollen oder nicht, er ist da. Also **machen wir doch einfach das Beste draus** ! Und was ist das Beste am Herbst ? Die **vielen kulinarischen Genüsse**. **Pilze** und viele Gemüse mehr, **Schmorgerichte**, die wärmen und so köstlich schmecken - die tollen Saucen inklusive, **Suppen** aus den letzten Tomaten, vor allem aber aus Kastanie, Kürbis und Co. Jetzt dürfen auch die Weine schon was kräftiger sein, und wir haben da ja eine reiche und schöne Auswahl. Allerdings geht es heute nicht um die...

All' diese herbstlichen Genüsse locken in die Küche an den Herd. Wenn dann das Equipment komplett ist, ist ja alles in Ordnung. Aber vielleicht fehlt doch noch eine **gußeiserne Pfanne mit hohem Rand** oder ein **mittelgroßer Schmortopf** oder ein **Edelstahl-Sautoir**, um die Pilze komfortabel zu braten ? Oder sind Sie vielleicht schon auf der Suche nach einem wertigen **Weihnachtsgeschenk** ? Dann ist der Augenblick günstig, denn wir haben da ein paar **attraktive Sonderpreise** !

LE CREUSET - beste Küchenwerkzeuge jetzt bei uns zu ANGEBOTSPREISEN !

Das war der Anfang von **Le Creuset** im Jahr 1925 : die **gußeisernen Bräter**. Heute werden sie noch wie damals gefertigt, übrigens in Fresnoy-le-Grand in der nordfranzösischen Picardie. Stück für Stück gießt man sie in eine handgefertigte Sandform (frz. *creuset*), die nach dem Erkalten zerstört wird. Jeder Bräter und jedes andere gußeiserne Le-Creuset-Utensil ist also ein **Unikat**.

Der **GUSSEISERNE BRÄTER** ist ein unverzichtbares Werkzeug zum **Schmoren**. Jeder, der ihn einmal benutzt hat, ist von seinen Eigenschaften begeistert. Das Gußeisen speichert und verteilt sehr gut die Wärme - eine perfekte Voraussetzung fürs sanfte, langsame Schmoren. Die Bräter sind von innen emailliert. Das bietet einen exzellenten Schutz vor Anbacken (bitte nicht mit Spülmittel reinigen !). Sie sind für alle Herdarten einschließlich Induktion und besonders auch den Backofen geeignet.



Farbe ähnlich

LE CREUSET Bräter Gußeisen rund 22 cm ~~289,00 Euro~~ **jetzt nur 169,00 Euro ***



LE CREUSET Bräter Gußeisen rund 24 cm ~~315,00 Euro~~ **jetzt nur 199,00 Euro ***



+ FLINT

LE CREUSET Bräter Gußeisen rund 26 cm ~~355,00 Euro~~ **jetzt nur 237,00 Euro**

Den 26er Bräter können wir auf Wunsch in 6 weiteren Farben bestellen.



+ FLINT

LE CREUSET Bräter rund HOCH Gußeisen rund 24 cm ~~329,00 Euro~~ **jetzt nur 229,00 Euro ***

Der **HOHEN BRÄTER** ist eine **Limited Edition**, ausgesprochen praktisch, wie ich finde. Keine Nachbestellung möglich !



LE CREUSET Bräter Gußeisen oval 29 cm ~~305,00 Euro~~ **jetzt nur 285,00 Euro ***



LE CREUSET Bräter Gußeisen oval 35 cm ~~429,00 Euro~~ **jetzt nur 299,00 Euro ***

LA MARMITE heißt in Frankreich der Kochtopf schlechthin. In diesem besonders schönen **gußeisernen Klassiker** von Le Creuset kann man ganz viele Sachen kochen : Erbsensuppe oder Bouillabaisse, Szegediner Gulasch oder Bœuf Bourguignon, ich selber koche auch gerne Fonds und Gemüsegerichte wie Ratatouille im Marmite. Das emaillierte Gußeisen schützt vor Anbrennen (bitte auf keinen Fall mit Spülmittel reinigen, nur mit heißem Wasser !), und der dicht schließende Deckel hilft, die Feuchtigkeit im Gericht zu bewahren. Das Marmite benötigt der Form wegen nur eine kleine Kochplatte.



LE CREUSET Marmite Gußeisen 28 cm ~~329,00 Euro~~ **jetzt nur 229,00 Euro**

Das Marmite können wir auf Wunsch auch in Flint (mittelgrau) und Azure (blau wie unten) bestellen.

Die **GUSSEISERNE BRATPFANNE MIT HOHEM RAND** ("Sautépfanne") ist praktisch auch für Gerichte, die man rühren muß, zum Beispiel Gemüsepfannen. Außerdem bietet sie einen gewissen Spritzschutz (die praktische Hausfrau läßt grüßen). Die gußeiserne Pfanne ist ideal, um etwas groß anzubraten - Lammrücken, Rindersteak usw., während man Fisch oder Eier zum Beispiel besser in einer beschichteten Edelstahlpfanne brät (siehe ganz unten)



LE CREUSET Sautépfanne (hoher Rand) Gußeisen 28 cm ~~245,00 Euro~~ jetzt nur 175,00 Euro

Die MEHRSCHICHT-EDELSTAHL-GESCHIRRE mit ANTIHAFTBESCHICHTUNG

haben eine **Antihafbeschichtung**, die diesen Namen auch wirklich verdient ! Sie läßt nichts anhaften, ist natürlich PFOA-frei - und Le Creuset gewährt 30 Jahre Garantie darauf. Zu Recht. Denn die Beschichtung ist von extrem hoher Qualität. Auch wenn man das nicht machen muß, verträgt sie sogar Kochutensilien aus Metall. Die Edelstahlgeschirre sind natürlich für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.



LE CREUSET Milchtopf Edelstahl 3ply antihafbeschichtet 14 cm ~~125,00 Euro~~ jetzt nur 89,00 Euro *

In dem **ANTIHAFTBESCHICHTETEN MILCHTOPF** lassen sich komfortabel Milch köcheln, Bechamel- und Vanillesauce zubereiten oder Suppen und Saucen aufwärmen.



LE CREUSET Sautépfanne mit Deckel Edelstahl 3ply plus antihaftbeschichtet 24 cm
~~239,00 Euro~~ **jetzt nur 172,00 Euro**

Die **ANTIHAFTBESCHICHTETE SAUTÉPFANNE MIT LANGEM GRIFF UND DECKEL** ist ein echter Allrounder. Ideal zum Schmoren von Gemüsegerichten, zum Zubereiten von Suppen und Eintöpfen und mehr. Der Mehrschichten-Stahl verteilt die Wärme gleichmäßig. Ist die Pfanne sowieso schon viel leichter als eine solche aus Gußeisen, ist durch den Gegengriff das Handling ziemlich mühelos.



LE CREUSET Profifpfanne mit Deckel Edelstahl 3ply antihaftbeschichtet 30 cm ~~249,00 Euro~~ **jetzt nur 175,00 Euro**

Warum die **ANTIHAFTBESCHICHTETE PROFIFPFANNE MIT DECKEL** "Profifpfanne" heißt, erschließt sich mir auch nicht recht. Es ist ein flacher Topf, der tatsächlich erstaunlich vielseitig ist. Wegen der großen Grundfläche läßt sich Fisch darin gut braten und handhaben, selbst ganze Fische. Als Bratpfanne nimmt sie auch Hühnerteile zum Anbraten auf, die dann im gleichen Geschirr im Backofen garziehen können (Sie können die Pfanne nämlich mit und ohne Deckel im Backofen nutzen). Selbst sperriges Gemüse läßt sich in der Pfanne komfortabel anbraten und mit Deckel bequem garschmoren. Auch für Aufläufe ist sie ideal, denn Gratiniere im Backofen macht sie klaglos mit. Rühreier endlich mal für 6 Personen oder eine schöne große Tortilla de Patata - voilà, mit der Profifpfanne gelingt's !

*** bei diesen Artikeln gilt : solange der Vorrat reicht, Nachbestellung (zu diesen Sonderpreisen) nicht möglich !**

Herzliche Grüße,
Ihr
Wolfgang Kern

PS. :

Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie [hier](#), ältere **Wein-Briefe** können Sie [hier](#) nachlesen.

WEIN-KERN

WOLFGANG KERN
Weinhändler
Krantzstraße 7 - Halle 16
D - 52070 Aachen

Telefon +49 (0)241 955 911 0
Mobil +49 (0)173 514 38 34

wein@wein-kern.de
www.wein-kern.de

Öffnungszeiten

*Alle Preise in Euro pro 0,75-l-Flasche, wenn nichts anderes angegeben;
incl. MWSt., ab Keller Aachen.*

*Möchten Sie zukünftig keine Mails mehr von uns erhalten,
senden Sie dieses Mail bitte zurück und tragen Sie im Betreff ein : LÖSCHEN. Vielen Dank.*