

7 przepisów na dania z kociołka żeliwnego. Zapoznaj się z kuchnią plenerową!

Lato to idealny czas na kulinarne eksperymenty na świeżym powietrzu. Wśród wielu metod gotowania na zewnątrz, kociołek żeliwny cieszy się niestabnącą popularnością. Marka KADAX, znana z szerokiej oferty kociołków i palenisk ogrodowych, dostarcza sprzęt, który pozwala na przygotowanie pysznych i aromatycznych dań w plenerze. W tym artykule przedstawimy kilka sprawdzonych przepisów, które z pewnością zachwycą Twoich gości.

Dlaczego warto wybrać kociołek żeliwny od KADAX?

Kociołki żeliwne KADAX wyróżniają się solidnym wykonaniem i długowiecznością. **Żeliwo doskonale przewodzi ciepło, co sprawia, że potrawy gotują się równomiernie.** Ponadto, paleniska ogrodowe KADAX zapewniają stabilne źródło ciepła, idealne do przygotowywania różnych dań. Dzięki temu możemy cieszyć się gotowaniem na świeżym powietrzu bez względu na warunki pogodowe.



Zalety Korzystania z Kociołków Żeliwnych

Kociołki żeliwne od lat cieszą się niestabnącą popularnością wśród miłośników gotowania na świeżym powietrzu. Ich wyjątkowe właściwości sprawiają, że są nie tylko funkcjonalne, ale także trwałe i wszechstronne. Poniżej przedstawiamy najważniejsze zalety korzystania z kociołków żeliwnych.

1. Wyjątkowa trwałość

Żeliwo to materiał o niezwyklej trwałości i odporności na uszkodzenia mechaniczne. Kociołki żeliwne, przy odpowiedniej pielęgnacji, mogą służyć przez wiele lat, a nawet dziesięcioleci. Są odporne na wysokie temperatury i nie ulegają odkształceniom ani pęknięciom, co czyni je idealnym wyborem do gotowania na otwartym ogniu.

2. Doskonałe właściwości termiczne

Żeliwo doskonale przewodzi ciepło, co pozwala na równomierne rozprowadzenie temperatury w całym kociołku. Dzięki temu potrawy gotują się równomiernie, a ryzyko przypalenia jest zminimalizowane. Ponadto, kociołki żeliwne utrzymują ciepło przez długi czas, co pozwala na powolne duszenie potraw i wydobywanie z nich pełni smaku.

3. Wszechstronność zastosowania

Kociołki żeliwne są niezwykle wszechstronne i nadają się do przygotowywania różnych potraw, od zup i gulaszy, przez pieczenie mięsa, aż po pieczenie chleba. Mogą być używane na ognisku, grillu, a nawet w piekarniku. Ta wszechstronność sprawia, że są idealnym rozwiązaniem na biwakach, campingach czy w domowym ogrodzie.

4. Naturalne właściwości antyadhezyjne

Dzięki odpowiedniemu sezonowaniu, kociołki żeliwne zyskują naturalne właściwości antyadhezyjne. Proces ten polega na wielokrotnym podgrzewaniu kociołka i natłuszczeniu go olejem, co tworzy naturalną powłokę, która zapobiega przywieraniu potraw. W przeciwieństwie do powłok teflonowych, żeliwo nie uwalnia szkodliwych substancji chemicznych podczas gotowania.

5. Łatwość w konserwacji

Choć kociołki żeliwne wymagają nieco więcej uwagi w zakresie konserwacji niż naczynia ze stali nierdzewnej czy aluminium, proces ten jest stosunkowo prosty. Regularne sezonowanie, unikanie mycia w zmywarce oraz przechowywanie w suchym miejscu zapewniają długowieczność kociołka i zachowanie jego właściwości. Ewentualne rdzewienie można łatwo usunąć, ponownie sezonując naczynie.

6. Zdrowe gotowanie

Gotowanie w kociołkach żeliwnych jest zdrowsze niż w niektórych innych typach naczyń. Żeliwo nie reaguje z jedzeniem, co oznacza, że do potraw nie przenikają żadne szkodliwe substancje. Ponadto, podczas gotowania w żeliwie, do jedzenia mogą przedostawać się niewielkie ilości żelaza, które jest niezbędnym minerałem w diecie.

7. Estetyka i tradycja

Kociołki żeliwne mają swój niepowtarzalny, rustykalny urok, który wprowadza wyjątkową atmosferę podczas gotowania na świeżym powietrzu. Korzystanie z kociołka żeliwnego to nie tylko sposób na przygotowanie pysznych potraw, ale także nawiązanie do tradycji i

dawnych metod gotowania, co może być szczególnie cenne dla miłośników historii kulinarnej.



Przepisy na dania z kociołka żeliwnego

Gulasz węgierski

Składniki:

- 1 kg wołowiny (np. karkówka lub łopatka)
- 3 duże cebule
- 4 ząbki czosnku
- 3 czerwone papryki
- 3 marchewki
- 3 ziemniaki
- 2 pomidory
- 3 łyżki słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżka ostrej papryki w proszku
- 3 łyżki oleju
- 1 litr bulionu wołowego

- Sól i pieprz do smaku
- Świeża natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Wołowinę pokrój w dużą kostkę.
2. W kociołku rozgrzej olej, wrzuć pokrojoną cebulę i smaż do zeszklenia.
3. Dodaj czosnek, słodką i ostrą paprykę w proszku, smaż przez minutę.
4. Dodaj mięso, smaż, aż się zarumieni.
5. Wrzuć pokrojoną paprykę, marchewkę i ziemniaki, smaż przez kilka minut.
6. Dodaj pokrojone pomidory i bulion. Dopraw solą i pieprzem.
7. Gotuj na małym ogniu przez około 2-3 godziny, aż mięso będzie miękkie.
8. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.



Zupa rybna

Składniki:

- 500 g filetów rybnych (np. dorsz, łosoś)
- 2 litry wody
- 2 duże cebule

- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 seler
- 4 ziemniaki
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- Sok z jednej cytryny
- Sól i pieprz do smaku
- Świeży koperek

Przygotowanie:

1. Rybę pokrój na kawałki.
2. W kociołku zagotuj wodę, dodaj liście laurowe i ziele angielskie.
3. Pokrój cebulę, marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki, wrzuć do kociołka.
4. Gotuj warzywa przez około 20 minut.
5. Dodaj rybę i gotuj przez kolejne 10-15 minut.
6. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
7. Podawaj z posiekanym koperkiem.



Pieczonka z kociołka

Składniki:

- 1 kg kielbasy
- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 3 marchewki
- 1 seler
- 1 por
- 4 ząbki czosnku
- 200 g boczku
- 3 łyżki oleju
- Sól, pieprz, majeranek do smaku

Przygotowanie:

1. Pokrój wszystkie warzywa i kielbasę w kostkę.
2. Boczek pokrój w cienkie plastry.
3. W kociołku rozgrzej olej, dodaj boczek i smaż, aż będzie chrupiący.
4. Dodaj cebulę i czosnek, smaż przez kilka minut.
5. Dodaj pozostałe warzywa i kielbasę, dopraw solą, pieprzem i majerankiem.



Chili con carne

Składniki:

- 500 g mielonej wołowiny
- 2 puszki czerwonej fasoli
- 1 puszka kukurydzy
- 2 puszki pomidorów krojonych
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- Sól i pieprz do smaku
- Świeża kolendra do dekoracji

Przygotowanie:

1. W kociołku rozgrzej olej i podsmaż pokrojoną cebulę oraz czosnek.
2. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, aż będzie dobrze przysmażona.
3. Dodaj pokrojone papryki i smaż przez kilka minut.
4. Dodaj kmin rzymski, ostrą paprykę i słodką paprykę. Mieszaj, aż przyprawy się połączą.
5. Dodaj pomidory z puszki, czerwoną fasolę i kukurydzę. Dopraw solą i pieprzem.
6. Gotuj na małym ogniu przez około 30-40 minut.
7. Podawaj z posiekaną świeżą kolendrą.



Paella z owocami morza

Składniki:

- 400 g ryżu arborio
- 1 l bulionu rybnego
- 200 g krewetek
- 200 g małży
- 200 g kalmarów
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 2 pomidory
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka szafranu
- Sól i pieprz do smaku
- Świeża pietruszka do dekoracji

- Cytryna do podania

Przygotowanie:

1. W kociołku rozgrzej oliwę z oliwek i podsmaż pokrojoną cebulę oraz czosnek.
2. Dodaj pokrojoną paprykę i smaż przez kilka minut.
3. Dodaj ryż i smaż przez około 2 minuty, aż stanie się szklisty.
4. Dodaj pokrojone pomidory, szafran i bulion rybny. Dopraw solą i pieprzem.
5. Dodaj krewetki, małże i pokrojone kalmary. Gotuj na małym ogniu przez około 20 minut, aż ryż wchłonie cały bulion.
6. Podawaj z posiekaną świeżą pietruszką i kawałkami cytryny.



Curry z kurczakiem

Składniki:

- 600 g piersi z kurczaka
- 2 puszki mleka kokosowego
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 kawałek imbiru (około 3 cm)
- 2 łyżki czerwonej pasty curry

- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 2 marchewki
- 2 ziemniaki
- 2 łyżki oleju
- Sól do smaku
- Świeża kolendra do dekoracji

Przygotowanie:

1. Kurczaka pokrój w kostkę.
2. W kociołku rozgrzej olej i podsmaż pokrojoną cebulę, czosnek oraz imbir.
3. Dodaj czerwoną pastę curry i smaż przez około 2 minuty.
4. Dodaj kurczaka i smaż, aż będzie dobrze przysmażony.
5. Dodaj pokrojoną paprykę, marchewkę i ziemniaki. Smaż przez kilka minut.
6. Dodaj mleko kokosowe i dopraw solą. Gotuj na małym ogniu przez około 30-40 minut, aż warzywa będą miękkie.
7. Podawaj z posiekaną świeżą kolendrą.



Zapiekanka z ziemniaków i kielbasy

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 500 g kielbasy (np. śląskiej)
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 200 g sera żółtego
- 200 ml śmietany 30%
- 2 łyżki oleju
- Sól, pieprz i majeranek do smaku
- Świeża natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plasterki.
2. Kielbasę pokrój w plastry.
3. W kociołku rozgrzej olej i podsmaż pokrojoną cebulę oraz czosnek.
4. Dodaj ziemniaki i smaż przez kilka minut.
5. Dodaj kielbasę, sól, pieprz i majeranek. Mieszaj, aż składniki się połączą.
6. Wlej śmietanę i posyp startym serem.
7. Gotuj na małym ogniu przez około 30-40 minut, aż ziemniaki będą miękkie i ser się roztopi.
8. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.

7 przepisów na dania z kociołka żeliwnego. Zapoznaj się z kuchnią plenerową! - podsumowanie

Kociołki żeliwne KADAX oferują nieograniczone możliwości kulinarne. Dzięki ich wszechstronności i doskonałym właściwościom termicznym, można w nich przygotować różnorodne dania, które z pewnością zachwycą wszystkich smakoszy. Niezależnie od tego, czy gotujesz na ognisku, grillu, czy w piekarniku, kociołki żeliwne KADAX to idealne narzędzie, które sprawi, że każde danie będzie wyjątkowe. Smacznego!

