

Unsere Experten Anwendungen - Tipps:

Bei uns können Sie auch passende Deckel für die ungarischen Gulaschkessel erwerben. Hier gibt es einen sehr wichtigen Punkt, den Sie bitte beachten müssen.

Eine ungarische Gulaschsuppe wird nie mit aufgelegtem Deckel gekocht! Die Deckel dienen ausschließlich dazu, nach dem Kochen die Speisen abzudecken, damit nachträglich nichts in die Suppe gelangt. Sie sollten daher den Deckel während des Kochens nicht auflegen.

Wenn man mit einem Gulaschkessel über offenem Feuer Kesselgulasch (o.ä.) zubereitet, zieht der Rauch vom Feuer seitlich am Topf vorbei, wodurch der typische Geschmack der Suppe entsteht. Sobald man einen Deckel auflegt, erhalten Sie nicht mehr diesen typischen rauchigen Geschmack in der Suppe.

Original wie in Ungarn:

In Ungarn gibt es niemanden, der ein Kesselgulasch mit aufgelegtem Deckel kocht. Verwenden Sie die Gulaschkessel Deckel ausschließlich nach dem Kochen zum Abdecken Ihrer Speisen.

Deckelgröße und Passmaße

Beachten Sie bitte, dass die Deckel NIE zu 100% oberhalb des Topfes abschließen, sondern minimal in den Topf „hinfallen“, dies ist so gewollt. Wenn Ihre Deckel-Topf Kombination also wie nachfolgend auf dem Bild aussieht, sind Sie bestens für den nächsten Gulaschabend vorbereitet!

