

Genießerzeiten

Genial einfache Rezepte mit
Rockcrok® und Gusseisen



pampered|chef

Rockcrok® – ganz schön heiß!

Dein Fels in der (Küchen-)Brandung! Rockcroks machen jeden Spaß mit – sie sind aus einem besonderen Ton hergestellt, der nach der Verarbeitung und dem Brennen extrem hohe Temperaturen aushält. Da die Rockcroks auf fast jede Kochstelle dürfen, sind sie besonders flexibel im Einsatz. Das Ergebnis: immer knusprig, immer lecker!

Hitzebeständig bis 400 °C

Echtes Multitalent

Einfach von der Kochstelle in den Backofen, unter den Grill, in die Mikrowelle oder sogar auf den Outdoor-Grill – das hält nur Rockcrok® aus!

Perfekte Hitzespeicherung

Das Essen bleibt sehr lange heiß. Auch zum Anbraten sind die Rockcroks geeignet.

Übersteht kleine „Temperaturschocks“

Gefrierfach- und
spülmaschinengeeignet



Gusseisen – täglich und für immer!

Unsere Gusseisen-Kollektion bleibt für immer an deiner Seite – versprochen! Die Töpfe und Pfannen sind extrem langlebig und dazu noch sehr vielseitig verwendbar. Perfekt für den täglichen Einsatz in deiner Küche. Welches Rezept probierst du als erstes aus?

Hervorragende Hitzeverteilung

Die Speisen werden gleichmäßig gegart und schön gebräunt.

Sofort einsatzbereit

Es ist kein Einbrennen mehr notwendig.

Auch geeignet für Induktion

Leichte Handhabung

Mit zwei bequemen Griffen für ein einfaches Anheben und Tragen.

30 Jahre Garantie



Rezeptideen für Rockcrok[®] und die Gusseisen-Kollektion!



Pizza & Co.



Vegetarisch



Fleisch-
gerichte



Snacks



Dessert





Cheeseburger Pizza

ZUTATEN

für den Rockcrok®
Grillstein

250 g Rinderhack-
fleisch

½ kleine Zwiebel

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

270 g Mehl

2 TL Backpulver

½–1 TL Salz

250 g Joghurt 1,5 %

Öl zum Einfetten

2 EL Sesamsaat

250 g Käse, z. B.

Cheddar

50 ml Ketchup oder

BBQ-Sauce

2 EL Senf

1 mittelgroße Tomate

Ca. 10 Gewürzgürkchen

Tipp

Im Backofen: Auf 230 °C
vorheizen. Den Teig auf
der untersten Schiene
14–16 Minuten backen.
Nach dem Belegen weitere
6–9 Minuten backen.

ZUBEREITUNG (fertig in 35 Min.)

1. Für den Belag Hackfleisch in einer Pfanne mit gehackter Zwiebel und 1 EL Öl krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Saft abgießen.
2. Grill bei mittelhoher Hitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Joghurt zufügen, dann gründlich vermengen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten bis er geschmeidig ist. Solange etwas Mehl zugeben bis er nicht mehr klebrig ist.
3. Rockcrok® Grillstein gut einfetten und mit Sesam bestreuen. Teig mit dem Teigroller zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecken ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9–13 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Käse raspeln, Ketchup und Senf verrühren sowie Tomate und Gurken in Scheiben schneiden.
4. Grillstein herausnehmen. Den gebackenen Boden umdrehen. Mit Ketchup-Mischung bestreichen, der Hälfte des Käses und Hackfleisch bestreuen. Mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Weitere 4–6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.





Grillfladen Traube-Brie

ZUTATEN

für den Rockcrok®
Grillstein

270 g Mehl

2 TL Backpulver

½–1 TL Salz

2 EL Rosmarinnadeln

250 g Joghurt 1,5 %

Ca. 2 TL Öl zum Einfetten

200 g kernlose Rosé-
trauben

1 EL Olivenöl

250 g Brie

1–2 EL Balsamico Creme
Pfeffer aus der Mühle

Tipp

Im Backofen: Auf 230 °C
vorheizen. Den Teig auf der
untersten Schiene 14–16
Minuten backen. Nach dem
Belegen weitere 6–9 Minuten
backen.

ZUBEREITUNG

- 1.** Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Rosmarin mit der Schere klein schneiden. Die Hälfte davon mit Joghurt in die Schüssel geben und gründlich mischen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten. Gegebenfalls etwas Mehl zugeben bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.
- 2.** Grill bei mittelhoher Hitze vorheizen. Rockcrok® Grillstein gut einfetten. Teig halbieren und zu zwei Halbmonden ausrollen, auf den Grillstein heben und bis an den Rand ausbreiten. Den Boden reichlich einstechen.
- 3.** Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9–13 Minuten goldbraun backen.
- 4.** In der Zwischenzeit für den Belag Trauben halbieren, mit Rosmarin und Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Brie in dünne Scheiben schneiden.
- 5.** Den Grillstein vom Grill nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Teigfladen umdrehen und mit Brie, Trauben und restlichen Rosmarinnadeln belegen, mit Balsamico Creme beträufeln und weitere 4–6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.
- 6.** Vor dem Servieren nach Belieben mit Pfeffer würzen.



Nudeln
gehen einfach
prima!



Pasta Primavera

ZUTATEN

für 6–8 Portionen

450 g grüner Spargel

1 rote Paprikaschote

1 mittlere Zucchini

4 Frühlingszwiebeln

2 + 2 + ½ EL Öl

4–6 Knoblauchzehen,
durchgepresst

800 ml Gemüsebrühe

400 g feine Bandnudeln

1 Tasse Basilikumblätter

200 g Fetakäse

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Spargel in 2,5 cm lange Stücke, Paprikaschote in Streifen, Zucchini in 1 cm dicke halbierte Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Großen Rockcrok® mit 2 EL Öl ca. 4–5 Minuten aufheizen bis das Öl schimmert. Die Hälfte des Gemüses mit reduzierter Einstellung anbraten. Entnehmen und die zweite Hälfte mit weiteren 2 EL Öl anbraten. Gemüse komplett entnehmen.
3. ½ EL Öl mit durchgepresstem Knoblauch im Großen Rockcrok® kurz anbraten, dann Brühe angießen. Mit höchster Einstellung aufkochen, Nudeln zufügen und mit reduzierter Einstellung nach Packungsanleitung kochen.
4. Basilikum fein schneiden und Fetakäse zerkrümeln.
5. Überschüssige Flüssigkeit von den Nudeln abgießen. Gemüse, Fetakäse und Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles nochmals kurz erwärmen.

Variationstipps

- Zerkrümelten Fetakäse auf das Gemüse streuen und das Gericht unter dem vorgeheizten Grill 3 Minuten überbacken.
- Außerhalb der Spargelsaison den Spargel durch 1 große gelbe Paprika ersetzen und eine weitere Zucchini zufügen.
- Fetakäse weglassen und gebratene Garnelen oder Lachsschnitten dazu servieren.





Schakschuka mit Zucchini-Nudeln

ZUTATEN

für 4 Portionen

2 mittelgroße Zucchini

½ TL Salz

2 mittelgroße Strauchtomaten

2 EL (30 ml) Rapsöl, aufgeteilt

1 Jalapeño-Schote, entkernt und gehackt

1 kleine Zwiebel, geschält und gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

½ Dose (200 ml) passierte Tomaten

8 Eier

½ Bund frische Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1.** Zucchini mit dem TausendSchön in Spiralen oder mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini auf eine mit einem Papiertuch belegte Unterlage legen und mit Salz bestreuen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Die Tomaten pürieren.
- 2.** 1 EL (15 ml) Öl in der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten erhitzen. Die Zucchini-Nudeln hinzugeben und 3–5 Minuten weichkochen lassen, dabei mit der Kochzange schwenken. Die Nudeln aus der Pfanne nehmen, in ein Sieb geben und mit Papiertüchern ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
- 3.** Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Jalapeño, Zwiebel und Knoblauch 2–3 Minuten weichkochen. Die pürierten Tomaten, passierten Tomaten und Zucchini-Nudeln einrühren. Zugedeckt 5–6 Minuten köcheln lassen.
- 4.** 4 Eier aufschlagen und vorsichtig im Abstand von 2,5 cm in die Pfanne zugeben. Mit den restlichen Eiern wiederholen. Zugedeckt 4–5 Minuten kochen, bis die Eier gerade gestockt sind. Das Eiweiß sollte fest und das Eigelb leicht flüssig sein.
- 5.** Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Die Petersilie hacken und über die Pfanne streuen.





Spaghetti

mit frischer Tomaten-Basilikum-Sauce

ZUTATEN

für 8 Portionen

½ EL (7 ml) Olivenöl

4 Knoblauchzehen,
gepresst

1.200 g Cocktail- oder
Kirschtomaten

1 l ungesalzene Hühner-
oder Gemüsebrühe

1 Packung (500 g)
ungekochte Spaghetti,
in zwei Hälften gebrochen

20 g frische Basilikum-
blätter, geschnitten

Je 1 TL Salz und gemah-
lener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Öl im emaillierten gusseisernen Topf bei mittlerer Hitze 1–3 Minuten zum Sieden bringen. Gepressten Knoblauch hinzufügen, etwa 30 Sekunden kochen, bis er duftet.
2. Tomaten und Brühe hinzufügen. Mit Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
3. Spaghetti einrühren. Mit Deckel 10–12 Minuten kochen, bis die Nudeln weich und die Tomaten geplatzt sind, dabei gelegentlich umrühren. Noch ganze Tomaten vorsichtig mit der Kochzange zerdrücken.
4. Basilikum, Salz und Pfeffer einrühren.



Die dunkle
Seite des
Genusses!



Geschwärztes Hähnchen



ZUTATEN

1 gelbe oder orange-
farbene Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 Limette
4 Hähnchenbrustfilets
à 250 g
4 TL Jamaican Jerk Rub
(Gewürzmischung)
1½ EL Pflanzenöl,
aufgeteilt
2 Frühlingszwiebeln,
gehackt
¼ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen,
gehackt

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Paprikaschoten entkernen und in ca. 6 mm dicke Streifen schneiden. Die Limette vierteln.
3. Die Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten mit jeweils ½ TL der Gewürzmischung würzen.
4. ½ Esslöffel (7 ml) des Öls in die Gusseiserne Bratpfanne 30 cm geben und 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze vorheizen. Die Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Danach das Gemüse in eine kleine Schüssel umfüllen. Knoblauch in die Schüssel zugeben und unterrühren. Beiseitestellen.
5. Das restliche Öl in die Pfanne geben, die Hähnchenbrustfilets hinzugeben. Von einer Seite 3–4 Minuten braten, bis die Außenseite geschwärzt ist. Die Hähnchenbrustfilets wenden und auf eine Seite der Pfanne schieben.
6. Die Paprikaschoten auf die andere Seite der Pfanne geben und diese für 8–10 Minuten in den Backofen schieben. Mit Limetten servieren. Dazu passt Reis.



Grünkohl-Linsen-Eintopf

mit Cabanossi



ZUTATEN

für 6 Portionen

- 1 mittlere Zwiebel
- 250 g Möhren, geschält
- 300 g Cabanossi Wurst
- Ca. 300 g frischer Grünkohl
- Ca. 100 g frisch geriebener Parmesan
- 2 TL Olivenöl
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1–2 TL Oregano, getrocknet
- 1 l heiße, kräftige Gemüsebrühe
- 100 g getrocknete Berglinsen, eingeweicht und abgetropft
- 2 EL Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken und Möhren würfeln. Wurst in Scheiben schneiden. Grünkohl in mundgerechte Streifen schneiden. Parmesan auf der feinen Microplane® Reibe reiben.
2. Öl mit den Zwiebeln im Großen Rockcrok® erhitzen und anbräunen. Dann Möhren, Tomaten, durchgepressten Knoblauch und Oregano zufügen. Ca. 5 Minuten kochen bis die Tomaten platzen. Wurst, Brühe und Linsen hinzugeben, Deckel auflegen und alles zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
3. Grünkohl sowie Essig hineingeben und ca. 5 Minuten durchziehen lassen bis der Grünkohl zusammengefallen ist. Eintopf mit Parmesan bestreut servieren.



Verleiht
deinem Essen
Flügel!



Honig-Senf-Chickenwings

ZUTATEN

für 4 Portionen

2 EL Butter

3 EL Dijonsenf

3 EL Honig

2 TL Zitronensaft

Salz

2 TL Cayennepfeffer

12 Hähnchenflügel oder
-unterschenkel (ca. 1 kg)

1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter in der Mikrowelle oder einem Topf langsam schmelzen. Senf, Honig, Zitronensaft und Gewürze unterrühren.
2. Hähnchenflügel oder -unterschenkel im Rockcroc® verteilen und etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Hähnchenteile auf Küchentrepp abtropfen, dann mit der Hälfte der Sauce mischen. Backofengrill einschalten.
3. Im Rockcroc® ca. 6–10 Minuten unter den Grill stellen. Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden und zusammen mit der restlichen Sauce über die fertigen Chickenwings bzw. Drumsticks geben.



Kreolisches Wurstragout aus Réunion



ZUTATEN

für 4 Portionen

6 geräucherte Rindswürste
(je ca. 15 cm lang)

1 EL Öl

2 Zwiebeln, fein gehackt

4 Knoblauchzehen,
durchgepresst

1 Dose gehackte Tomaten

2 Lorbeerblätter

½ TL Kurkuma

½ TL frisch geriebener
Ingwer

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Würste mit der Gabel überall einstechen. In eine Gusseisenerne Bratpfanne geben und mit Wasser bedeckt ca. 15–20 Minuten bei mittlerer Einstellung kochen. Würste entnehmen und abkühlen.
2. Wasser ausgießen. Pfanne wieder aufheizen und Zwiebeln sowie Knoblauch in Öl glasig dünsten. Tomaten, Lorbeerblätter, Kurkuma, geriebenen Ingwer zufügen. Dann Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köchelnd eindicken lassen.
3. Würste in 2 cm dicke Scheiben schneiden und kurz in der Sauce durchziehen lassen. Mit Reis servieren.



Dieser *Dip*
ist unser
Tipp!



Gebackener Ricotta

ZUTATEN

für ca. 8 Portionen

60 g frischer

Babyspinat

425 g Ricotta

¼ TL Salz

1 Ei

1 Eigelb

60 g Mozzarella,

grob gerieben

15 g Parmesan,

fein gerieben

50 g getrocknete

Tomaten in Öl,
abgetropft und gehackt

1 EL frischer Oregano,
gehackt

Cracker oder geröstetes
Brot als Beilage

Tipp

Um am Zubereitungstag
Zeit zu sparen, können
alle Zutaten bereits bis zu
einen Tag vor dem Backen
angemischt werden.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Den Spinat zugedeckt 1 Minute lang in der Mikrowelle erhitzen. Überschüssiges Wasser ausdrücken.
3. Ricotta, Salz, Ei und Eigelb in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Spinat, Käse, Tomaten und Oregano einrühren. Die Mischung in den 1 Liter Emaillierten gusseisernen Baker geben.
4. Ca. 35–40 Minuten backen, bis der Dip leicht gebräunt ist und in der Mitte fest wird. Warm mit Crackern oder geröstetem Brot servieren.



Alles
Käse?
Alles
lecker!



Überbackene Nachos

ZUTATEN

für ca. 8 Portionen

1 kleine Dose Mais

1 kleine Dose

Kidneybohnen

1 rote Paprikaschote,
entkernt

2 Peperonischoten,
entkernt

1 kleine rote Zwiebel

Ca. 400 g Käse, z. B.
Cheddar, Gouda

2 EL ÖL

Ca. 400 g Tortilla Chips

1 kleiner Bund frischer
Koriander

ZUBEREITUNG

1. Grill bei mittelhoher Hitze oder Backofen bei 230 °C (Grillfunktion) vorheizen. Mais und Kidneybohnen auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Paprika- und Peperonischoten in feine Würfel schneiden, Zwiebel ebenfalls würfeln. Käse raspeln. Gemüse mit Öl vermengen und auf dem Rockcrok® Grillstein verteilen. Im geschlossenen Grill oder im Backofen auf der unteren Schiene ca. 16 Minuten garen.
3. Grillstein auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Gemüse entnehmen und etwas abtropfen. Grillstein trockenwischen. Die Hälfte der Chips auf dem Rockcrok® Grillstein verteilen. Darüber kommt die Hälfte des Käses und dann das Gemüse. Vorgang für die restlichen Zutaten in dieser Reihenfolge wiederholen.
4. Die Nacho-Mischung 5–7 Minuten in den geschlossenen Grill oder den Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren mit gehacktem Koriander bestreuen.



Ofenpfannkuchen

Dutch-Baby



ZUTATEN

für ca. 6 Portionen

3 Eier

125 ml Milch

1 EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1/8 TL Salz

60 g Mehl Type 405
bzw. W480

4 EL Butter, in Stücken

70 g Erdbeeren, ohne Strunk

285 g Schlagsahne

1 EL Puderzucker, sowie
etwas mehr zum Bestäuben

1 TL Vanilleextrakt

40 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

- 1.** Die gusseiserne Bratpfanne 25 cm in den Backofen stellen und auf 220 °C vorheizen.
- 2.** Eier, Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Anschließend das Mehl mit dem Schneebesen einrühren.
- 3.** Sobald der Backofen vorgeheizt ist, die Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen, die Butter hineingeben und schwenken, bis sie geschmolzen ist.
- 4.** Den Teig in die Pfanne gießen und wieder in den Backofen stellen. 20 Minuten backen. Die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 5 Minuten backen.
- 5.** In der Zwischenzeit die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne zusammen mit Puderzucker und Vanilleextrakt steif zu schlagen.
- 6.** Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Dutch Baby Ofenpfannkuchen mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Schlagsahne und Puderzucker servieren.





Marshmallow-Schoko-Kuchen

ZUTATEN

für ca. 12 Portionen

1 Paket

Schokoladenkuchen

2 Eier

200 g Schmand

3 Kekse nach Wahl

Ca. 150 g Marshmallows
oder Mini Marshmallows

Tipp

Halbe Rezeptmenge
im Kleinen Rockcrok®
zubereiten. Die Garzeit
ist ca. 5 Minuten kürzer.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenteigpulver mit Eiern und Schmand in einer großen Schüssel gründlich verrühren. Teig in den Großen Rockcrok® füllen und ca. 25–30 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit die Hälfte der Schokoladenglasur aus dem Kuchenpaket schmelzen und Kekse zerkrümeln.
3. Großen Rockcrok® aus dem Backofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Backofengrill anschalten. Marshmallows auf dem Kuchen verteilen und ca. 30–60 Sekunden mit etwa 10 cm Abstand unter dem Grill goldbraun überbacken. Dessert mit Schokolade beträufeln und mit Kekskrümel bestreuen.





Süße Pizza

ZUTATEN

für den Rockcrok®
Grillstein

1 Bio-Zitrone

250 g Ricotta Käse

30 g + 1 EL Puderzucker

270 g Mehl

2 TL Backpulver

½ –1 TL Salz

250 g Joghurt 1,5 %

Ca. 2 TL Öl zum Einfetten

Ca. 2–3 EL Pistazien

Ca. 80 g Schokoladentropfen oder grobe Raspel

Tipp

Im Backofen: Auf 230 °C vorheizen. Den Teig auf der untersten Schiene 14–16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6–9 Minuten backen.

ZUBEREITUNG

1. Grill bei mittelhoher Hitze vorheizen. Für den Belag Bio-Zitrone dünn abreiben. Ricotta mit 30 g Puderzucker und ca. 1 TL Zitronenschale verrühren.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz und ca. 1 TL Zitronenschale in einer großen Schüssel mischen. Joghurt zufügen und gründlich vermengen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich kneten bis er geschmeidig ist. Solange etwas Mehl zugeben bis er nicht mehr klebrig ist.
3. Rockcrok® Grillstein gut einfetten. Teig mit dem Teigroller zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecken ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9–13 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Pistazien hacken.
4. Grillstein herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen. Den gebackenen Boden umdrehen und mit Ricotta-Mischung bestreichen. Weitere 4–6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.
5. Die heiße Pizza mit Schokolade und gehackten Pistazien bestreuen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Pampered Chef

wünscht dir viel Spaß mit
Rockcrok® und der
Gusseisen-Kollektion!



Erlebe es selbst!

Dank unterschiedlicher Formen und Größen bieten dir sowohl die Rockcrok® Familie als auch die Gusseisen Kollektion für jeden Anlass das passende Produkt. Genieße gegrillte Pizza oder zaubere im Nu einen saftigen Festtagsbraten. Kein Problem mit den Produkten von Pampered Chef!

