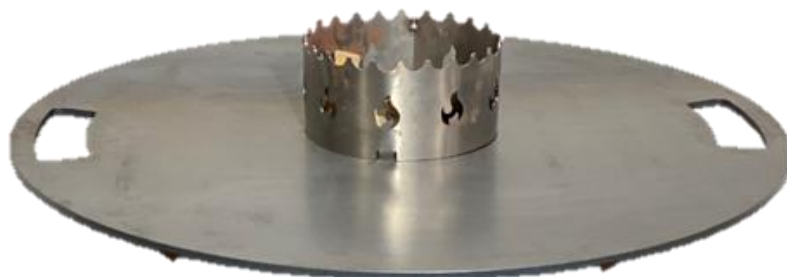




# FEUER BUTZE

## So brennst du deine Feuerplatte richtig ein



Gleich loslegen und grillen? Leider nein. Sie wird aus Stahl gefertigt und würde nach kurzer Zeit anfangen zu rosten. Also muss die Platte erst einmal eingebrannt werden. Nachdem sie eingebrannt ist, brennt das Grillgut auch nicht an und die Platte ist so vor Rost geschützt. Kleiner positiver Nebeneffekt: Sie wird auch gereinigt und eventuelle Produktionsrückstände entfernt.

### **Mit Öl richtig Einbrennen:**

Welches Öl? Raps- oder Sonnenblumenöl (für hohe Temperaturen) Bitte keine kaltgepressten Öle verwenden!

### **Reinigung**

Zuerst wird die Feuerplatte grob von Rückständen gereinigt. Dazu wischt man die Platte einfach von beiden Seiten mit Wasser ab. Anschließend wird die Feuerplatte abgetrocknet.

### **Feuer und Hitze**

Nun wird der Grill stark befeuert und die Platte eingesetzt. Das Feuer sollte für eine längere Zeit, bis zu mehreren Stunden, brennen. Durch das Loch in der Feuerplatte kann aber während des Einbrennens auch noch Holz nachgelegt werden.

### **Das Einbrennen**

Das Öl wird jetzt auf die Feuerplatte gegeben und mit einem Küchenpapier verteilt. Die Feuerplatte wird jetzt länger erhitzt und dann entsteht eine schwarze Patina. Immer wieder die Platte regelmäßig einreiben mit dem Öl.