

Gebrauchsanleitung

D Das Hähnchen unter fließendem Wasser kurz waschen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Nun das Hähnchen nach Ihrem Geschmack würzen und auf den Bräter setzen. (Schenkel und Flügel nicht festbinden!)

Diesen in die kalte Backröhre stellen und das Hähnchen bei 200°C ca. 60 Minuten braten lassen. Bei Gebrauch eines Mikrowellenherdes richten Sie sich bitte nach den Angaben des Herstellers. Wenn das Hähnchen schön knusprig braun ist, nehmen Sie es mit dem Bräter aus der Backröhre. Bevor Sie das Hähnchen zerteilen, lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen.

Instructions

GB Wash the chicken under running water, and dry thoroughly with a kitchen towel. Sprinkle with spices to taste, and place on the roaster.

(No need to tie the legs and wings!) Place in the cold oven, and cook for about 1 hour at 200°C (400°F). When using a microwave oven, follow the manufacturer's instructions. When the chicken is crispy and brown, remove it from the oven together with the roaster. Allow the chicken to cool slightly for a few minutes, before cutting into portions.



Mode d'emploi

F Passez le poulet sous l'eau courante et séchez-le bien (p.e. avec du papier absorbant). Maintenant assaisonnez le poulet selon votre goût et embrochez-le sur la rôtissoire. (Ne pas ficeler les ailes ni les cuisses!)

Pas de préchauffage. Placez dans le four et laissez-le rôtir à 200°C pendant 60 minutes environ. En cas d'utilisation dans un four à microondes, se référer aux conseils du fabricant. Quand votre poulet est croustillant et bien à point, le sortir du four sur sa rôtissoire. Laissez refroidir le poulet quelques minutes avant de le découper.

Gebruiksaanwijzing

NL De kip onder stromend water afspoelen en met keukenpapier droog deppen. Naar wens zouten en kruiden en vervolgens op de vorm plaatsen. (Poten en vleugels NIET vastbinden!)

Het geheel in de koude oven zetten. Oven inschakelen op 200°C graden en ca. 1 uur laten braden. Zodra de kip een mooi knapperig korstje heeft haalt u het geheel uit de oven.

Alvorens de kip te snijden, deze een paar minuten laten afkoelen. Bij gebruik in de magnetron volgt u de instructies van de fabrikant. Wijensen u smakelijk eten.

Modalità d'uso

I Lavare brevemente il pollo con acqua corrente ed asciugarlo con carta da cucina. Aromatizzare il pollo a piacimento ed infilarlo sull'apposito supporto del cuoci-pollo.

(Non legare né cosce!) Mettere il tutto nel forno freddo e arrostire a 200°C per ca. 60 minuti. Se usate il forno a microonde, attenersi alle indicazioni del produttore. Quando il pollo è bello croccante, toglietelo dal forno con il cuoci-pollo. Prima di tagliare il pollo, lasciatelo raffreddare per alcuni minuti.

Bruksanvisning

S Tvätta kycklingen under rinnande vatten och torka den sedan med hushållspapper eller en kökshandduk. Smörj in kycklingen med de kryddor som Ni önskar, salt, peppar, paprikapulver, Piri-Piri krydda, örtkryddor eller andra kryddor. Placera sedan kycklingen på „spjutet“.

(Ni behöver inte binda upp vingarna och benen) Placera kycklingen i kall ugn och ställ in ugnen på 200°C i ca. 1 timme. Om Ni använder en mikrovågsugn bör Ni följa tillverkarens rekommendationer. När kycklingen är brun och knaprig tar Ni ut formen och kycklingen ur ugnen. Låt kycklingen svalna några minuter innan Ni skär upp kycklingen i bitar.

Instruktioner

DK Skyl kyllingen under rindende vand og tør den grundigt af. Krydder kyllingen efter smag og behag, og placer den på roasteren. (ingen grund til at binde ben og vinger sammen!)

Sæt kyllingen i en kold ovn og lad den stege i ca. en time ved 200 graderC. Når kyllingen er sprød og gyldenbrun tages den ud af ovnen sammen med roasteren. Lad kyllingen køle lidt af i nogle minutter før den skæres ud til servering. Microovn: Hvis der bruges en microovn skal instruktionen fra microovnen følges.

Käyttöohje

FIN Huuhteleta lintu juoksevassa vedessä ja kuivata hyvin talouspaperilla. Mausta lintu maun mukaan ja aseta paahtimeen. (koi-pia/siipiä ei sidota!) Nosta tämä ritilälle kylmään uuniin, kuumenna 200° C ja anna paahtua noin 60 minuuttia.

Jos käytät mikroaaltouunia, noudata uunivalmistajan antamia ohjeita. Kun lintu on paahtunut herkullisen ruskeaksi, ota paahdin uunista, mutta anna muutaman minuutin ajan jäähtyä ennen linnun paloitte-lua

«ХрусШящце» рецеплы п как зщо лразпльно белас-ся!

RUS Инсшрукция ло зкллуашащпп

Коротко слолоснуть курпцу под струей воды и хорошо промокнуть бумажным кухонным полотенцем. Затем посыпать пряностями по ВаШему и насадить на вертеи. (Ножки и крылья не лрх-вязывать!)

Лоставить веьтел в холодную духовку и обжаривать курицулри 200°С в течение льимерно 60 минут. Лри ислпользовании микроволновой, лечи следуйте указа-низм изготовителя. Когда курица покроется красивой, коричневатой, хрустящей корочкой, выньте ее вместе с вертепом из духовки. Прежде чем разрезать курицу на части, дайте ей остыть несколько минут.

Hähnchen Karibisch

D Zutaten: 1 Hähnchen, Salz, Currypulver, Butter zum Bestreichen, Ananasscheiben aus der Dose

Das vorbereitete Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, das Currypulver mit der zerlassenen Butter vermischen, das Hähnchen auf den Bräter setzen, mit der Currybutter bestreichen und in die kalte Backröhre geben. 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit das Hähnchen mit Ananassaft bepinseln und bei starker Hitze fertigbraten. Zerteilen und auf heißer Platte, mit Ananasscheiben umgelegt servieren.

Caribbean Chicken

GB Ingredients: 1 Chicken, Salt, Curry Powder, Butter for glaze Pineapple pieces in juice.

Rub the inside of the previously prepared chicken with salt. Melt the butter and mix in the curry powder. Put the chicken onto the roaster (Chicko) and glaze with the butter and curry powder mixture and roast on a medium setting. 10 minutes before the chicken is cooked baste with the pineapple juice and finish cooking on a high setting. Cut the chicken into pieces, place on a hot serving dish and garnish with pincapple pieces.



Caribische Kip

NL *Benodigdbeden: 1 Braadkip, zout, wat kerriepoeder, boter om de kip te bestrijken. Ananasschijfjes uit blik.*

Kip van binnen met zout inwrijven. De boter laten smelten en de kerriepoeder erdoor roeren. Kip op de vorm plaatsen en met het boter / kerrie mengsel bestrijken dan het geheel in de koude oven zetten. Oven instellen op 200 graden. Braadtijd ca. 1 uur. Na 50 min. het geheel uit de oven nemen en de kip bestrijken met ananassap. Hierna nog 10 min. terug zetten in de hete oven. De kip van de vorm nemen en uitserveren op warme schaal; garneren met ananasschijfjes.

Pollo caribico

I *Ingredienti: 1 pollo, sale, curry, burro per spalmare, fette d'ananas in scatola*

Cospargere l'interno del pollo di sale strofinando, mescolare il curry con il burro fuso, mettere il pollo nella casseruola, spalmarlo con il burro mescolato al curry e metterlo nel forno freddo. 10 minuti prima del termine del tempo di cottura spalmare il pollo con il succo d'ananas mediante un pennello e farlo cuocere a calore forte finché non sia pronto. Dividerlo in pezzi e servirlo su un piatto da portata caldo, guarnito con fette d'ananas.

Karibisk Kyckling

S *Ingredienser: 1 st kyckling, salt, currypulver, smör 50-100 g, Ananasskivor + spad från burk*

Smörj kycklingen med salt på insidan. Blanda smält smör och currypulver och smörj in utsidan av kycklingen. Ställ in kycklingen i den kalla ugnen och ställ in ugnen på 200° C i 1 timme. När 10 minuter är kvar tiden så penslar Ni kycklingen med ananasspadet. Höj temperaturen på ugnen till 225° C. Ta ut kycklingen och låt den svalna några minuter innan Ni skär upp och serverar tillsammans med ananasskivor.

Karibisk kylling

DK *Ingredienser: 1 kylling, Salt, Karry, Smør - til glasering.*

Gnub indersiden af den forstege kylling med salt. Smelt smøret og bland det sammen med karryen. Læg kyllingen i Roasteren, glaser med smørblandingen og steg ved medium temperatur. 20 minutter før kyllingen er færdig sprøjtes den med en smule ananasjuice, hvorefter temperaturen skrues op. Når kyllingen er færdig, skæres den i stykker og serveres på en varm tallerken pyntet med ananas.

Karibian kana

FIN *Tarveaineet: 1 kananpoika, suola, curryjaubetta, voita sivelemiseen, ananasviipaleita purkista.*

Hiero huuhdottu ja kuivattu kananpoika suolalla ja pippurilla sisä- ja ulkopuolelta. Aseta kananpoika paahtimeen. Sekoita curryjauhe sulatettuun voihiin, sivele lintu tällä voisulalla ja nosta ritilälle kylmään uuniin. 10 minuuttia ennen paistojan päättymistä sivele kana ananasmehulla, ja paahda kovalla lämmöllä loppuaika. Paloittele ja tarjoa ananasviipaleiden ympäröimänä kuumalta vadilta.

курица по-карибски

RUS *Необходимые продукты: 1 курица, соль, иоропіок порошок, сливочное масло для смазывания, кружки ананаса из банки*

Натереть подготовленную курицу изнутри и снаружи солью и перцем, смешать порошок курри с растопленным маслом, насадить курицу на вертел, обмазать смесью масла и курри поместить в хоподную дуиовку. За 10 минут до конца приготовления обмазать курицу ананасовым соком и дожарить до готовности на сильном огне. Разрезать курицу на части и лодать на горячем подносе, украсив вокруг кружками ананаса.

chicko: der Hähnchenbräter!



Recept så att du lyckas få en knaperstekt kyckling

Skønne kylling opskrifter og hvordan man tilbereder dem

Herkullista kananpoikaa... ja miten se oiken tehdään!

«Хроусмящпе» рещлмы П как змо правьрно бепаемся!

RÖMERTOPF® Keramik GmbH & Co. KG

Weierstr. 1
D-56235 Ransbach-Baumbach
fon: ++49-2623-82281
fax: ++49-2623-82283
e-mail: mail@roemertopf.de
www.roemertopf.de

chicko: der Hähnchenbräter!



Knusprige Rezepte und wie man's richtig macht!

Delicious chicken recipes... and how to cook them!

Recettes croustillantes au poulet... et la meilleure façon de les réussir

Lekkere kiprecepten en hoe te bereiden.

Ricette per polli crocanti...