

DIE MUURIKKA

DER „FINNISCHE“ WOK

Wissenswertes:

Nahezu jeder Spanienurlauber kennt eine Paella-Pfanne, kaum jemand kennt aber eine finnische Muurikka. Diese einzigartigen Grillpfannen sind bis dato nur einer Minderheit bekannt, die sie vielleicht im Urlaub in Finnland oder in einem anderen skandinavischen Land kennengelernt hat.

Muurikkas werden in Finnland hergestellt und sind je nach Größe aus 3-5 mm starkem, heißgewalztem und gewölbtem Stahlblech. Auf der Unterseite befinden sich drei unterschiedlich lange Stahlbeine, mittels derer man sie ins Feuer stellen kann.



Vor dem ersten Gebrauch sollte die Muurikka einmal mit wenig Oliven- oder Erdnussöl kurz aufgeheizt (ausgebrannt) werden. Dabei verändert sie ihre Farbe. Um Erfahrung zu sammeln, versucht man sich zunächst zu experimentieren- mit Kartoffeln oder Tomaten.



Muurikkas gibt es in unterschiedlichen Größen, von 25 cm bis zu fast 1 m Durchmesser. Muurikkas sind unverwüstlich, und in ihnen lassen sich mit entsprechender Phantasie auf offenem Feuer die raffiniertesten Gerichte, vom deftigen Fleischgericht bis zur süßen Nachspeise, zubereiten.

Beim Umgang mit Muurikkas sind einige wenige Regeln einzuhalten, um eine ungetrübte Freude damit zu garantieren:

Eine Muurikka muss richtig eingebrannt und darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Vor und nach jedem Grillen muss die Muurikka eingeölt werden.

Sie darf nie mit Spülmitteln, sondern stets nur mit Wasser gereinigt werden.

Am Anfang sollte man allzu säurehaltige Lebensmittel meiden, da diese die Patina angreifen können.

Einbrennen der Muurikka:

Pfanne sehr stark erhitzen, damit das bei der Produktion verwendete Schutzöl verbrennt. Danach Oliven- oder Erdnussöl in der Muurikka erhitzen, bis das Öl raucht. Anschließend Kartoffelschei-



ben im Öl schwarz braten. Salz dazugeben, um den Prozess zu beschleunigen. Der Kohlenstoff, die Stärke und das Öl bilden eine Patina, welche selbst kleinsten Poren im Metall schließt.

Damit kann in der Muurikka nichts mehr anbrennen. Ist die Muurikka einmal ordentlich eingebrannt, bereitet man noch 2-3 mal Bratkartoffeln in der Muurikka zu. Dabei verschwendet man kein Brennmaterial und erhält als angenehmen Nebeneffekt auch gleich eine ordentliche Mahlzeit.

MUURIKKA

MIT FLEISCH-GEMÜSE-ALLERLEI



35 Min.



6

(10 Min. Vorbereitungs-,
15-25 Min. Bratzeit)



Zutaten:

- 12 gekochte Kartoffeln in der Schale
- Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 6 kleine Tomaten
- Rehfleisch (Schale oder Rücken - es eignet sich fast jede Fleischsorte für die Muurikka, z.B. Huhn, Mufflon etc.)
- 2 Knoblauchzehen
- Kräuter aus dem Garten, frisch

Material:

- 1 oder 2 Muurikkas
- Feuerschale oder Erdmulde
- Holz, um ca 45 Min. heizen zu können



Stehen mehrere Muurikkas zur Verfügung, können Fleisch und Gemüse getrennt gegrillt werden; genauso gut können aber auf einer Muurikka gleichzeitig Gemüse und Fleisch zu einem Gericht verarbeitet werden.



Anleitung:

Feuerschale anheizen, nach 20 Min. Muurikka in das Feuer stellen, mit Öl beträufeln, Kartoffeln halbieren und drauflegen, ebenso Tomaten und Knoblauchzehen (Schnittfläche auf die heiße Platte).

Zwiebel in Ringe schneiden, Fleischstücke würzen und mit den Kräutern und Zwiebelringen auf die Muurikka legen, mehrmals wenden, und zwar in der Mitte der Pfanne; Kartoffeln und Tomaten werden an den Rand geschoben.

Sobald das Fleisch gar ist, alles gemeinsam servieren; evtl. Joghurtsauce, frisches Brot und Salat mit Pinienkernen dazu reichen.



Bildtexte:

1. Feuerschale
2. Kartoffeln und Champignons, roh, in eigener Muurikka
3. Fertige gebratenes Gemüse
4. Zweite Muurikka mit Gewürzen und Kräutern
5. Rehstücke dazugeben
6. Im Bratvorgang
7. Halb gegart
8. Rühren und wenden
9. Andere Variante der Zubereitung (Kartoffeln mit Fleisch)
10. 2 Muurikkas im Lagerfeuer am Beginn
11. Fast fertig
12. Direkt aus der Muurikka serviert



