

Esbite Produktneuheiten

Unterwegs genießen mit den Esbite Kochsets aus hartanodisiertem Aluminium

Hamburg, den 14.07.2022 – Grillenzirpen, Wind im Gras und dazu das leise Blubbern im Kochtopf - Wer kennt nicht das gute Gefühl von Entspannung, wenn abends das Zelt aufgeschlagen ist und der Tag in der Natur ausklingt. Für alle Abenteurer hat die Esbite Compagnie GmbH in dieser Camping-Saison zwei neue Kochsets im Gepäck. Ein Trockenbrennstoff-Kochset (1000 ml) und ein 1,5 Liter Spiritus-Kochset aus hartanodisiertem Aluminium ergänzen neben anderen Produktneuheiten in 2022 das Outdoor-Sortiment der Traditionsmarke Esbite. Wer für die nächste Camping-Tour auf der Suche nach passenden Rezeptideen ist, findet hier zwei Vorschläge aus der Esbite-Redaktion.

Zeit für ein Power-Frühstück mit dem Esbite Trockenbrennstoffkochset CS1000HA



Bananen-Erdnuss Porridge

Zutaten (für 2 Personen)

- 80 g Haferflocken
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 1 Banane
- 1 EL Erdnussbutter
- Etwas Zimt
- 1 Prise Salz

1. Die Banane in Scheiben schneiden.
2. Das Esbite Trockenbrennstoff-Kochset aufbauen und dabei die Hinweise in der Bedienungsweise berücksichtigen. Wählen Sie für den Platz, an dem Sie kochen, einen feuerfesten und stabilen Untergrund.
3. Legen Sie eine 27 g Trockenbrennstoff-Tablette in die dafür vorgesehene Mulde im Kochset-Stand. Zünden Sie diese entweder mit einem Streichholz oder einem Feuerzeug an.
4. Geben Sie die Haferflocken in den Topf und lassen Sie diese etwas anrösten, bevor Sie die Erdnussbutter hinzugeben.
5. Wenn die Erdnussbutter im Topf flüssig geworden ist, geben Sie das Wasser und die Kokosmilch hinzu.
6. Lassen Sie die Haferflocken unter stetigem Rühren darin aufkochen. Den Deckel können Sie dabei am Rand des Topfes aufhängen, sodass beide Hände frei bleiben.
7. Sobald die Haferflocken die Flüssigkeit aufgesogen haben, nehmen Sie den Topf vom Stand.
8. Füllen Sie den Inhalt in zwei Schüsseln, würzen Sie das Porridge abschließend mit einer Prise Salz und dekorieren Sie es mit den Bananenscheiben und etwas Zimt.
9. Profitipp: Gesalzene Erdnüsse als Topping geben dem Porridge noch einen besonderen Crunch.

Eine Extraportion „Soul-Food“ mit dem Ebit Spirituskochset CS1500HA



Cremiges Süßkartoffelcurry

Zutaten (für 2 Personen)

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 Süßkartoffel
- 1,5 TL Currypulver
- 1 Dose Kokosmilch
- 120 g Reis
- 250 ml Wasser
- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer

1. Den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer fein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden und die Kerne im Inneren entfernen. Anschließend auch die Chilischote in kleine Stücke schneiden.
2. Die Süßkartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
3. Wählen Sie für den Platz, an dem Sie kochen, einen feuerfesten und stabilen Untergrund. Dort das Kochset auspacken, den Spiritusbrenner mit Brennspritus füllen und in den Stand des Kochsets stellen. Achten Sie beim Aufbau auch auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
4. Den Brenner mit einem Streichholz oder Feuerzeug entflammen und anschließend den Topf auf den passgenauen Stand stellen.
5. Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Chili zusammen kurz mit etwas Öl im Topf anbraten, dann die Süßkartoffel-Würfel dazu geben und kräftig umrühren. Mit 1,5 TL Currypulver würzen. Der Deckel des Topfes kann dank seiner Aufhängung im Inneren während des Kochens am Topfrand platziert werden.
6. Anschließend mit dem Wasser ablöschen, die Dose Kokosmilch öffnen und den Inhalt ebenfalls dazugeben. Das Ganze einmal umrühren.
7. Den Reis in den Topf geben und im Curry garkochen lassen. Regelmäßig umrühren. Währenddessen die Kichererbsen aus der Dose abgießen und als Letztes in den Topf geben.
8. Sobald der Reis bissfest und die Süßkartoffel weich sind, den Topf vom Stand des Kochsets nehmen und mit dem Flammenregulierer des Alkoholbrenners die Flamme löschen.
9. Das fertige Curry abschließend auf zwei Teller umfüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Saft einer halben Limette abschmecken.

Guten Appetit!

Die neuen Esbit Kochsets - Leicht und kompakt

Die neuen Kochsets sind durch ihr leichtes Material ein angenehmer Begleiter auf Camping-Touren. Denn die ca. 314 g des Trockenbrennstoff-Kochsets und ca. 466 g des Spiritus-Kochsets beschweren kaum das Gepäck. Ihr Design sorgt außerdem dafür, dass sie möglichst wenig Platz im Rucksack einnehmen. Der Stand der Kochsets lässt sich jeweils passgenau im Inneren des Topfes verstauen, das zusätzlich noch Platz für verpackte Lebensmittel oder Kochutensilien bietet. Die Griffe beider Kochsets sind klappbar und lassen sich für ein kleines Packmaß um den Topf legen. Für den Transport ist ein Netzbeutel im Lieferumfang enthalten.



Trockenbrennstoff-Kochset CS1000HA

Durchdachtes Design für mehr Anwenderkomfort

Neben den 18/8 Edelstahlgriffen mit Silikonummantelung für einen guten Griff verfügen beide Kochsets über eine Deckelaufhängung. Mit dieser findet der Deckel während des Kochens am Topfrand Halt. So bleiben die Hände fürs Kochen frei und der Deckel sauber.

Bei dem 1,5 Liter-Kochset ist der Spiritusbrenner aus Messing inklusive. Sein Klappgriff hilft dabei, die Flamme zu regulieren oder sie zu löschen. Das Trockenbrennstoff-Kochset ist für die Nutzung mit 1 x 27 g oder 2 x 14 g Trockenbrennstoff geeignet. Die Esbit 27 g Trockenbrennstoff-Tablette hat eine ungefähre Brenndauer von 15 Minuten. Daher ist das Kochset vor allem für schnelle Gerichte oder das Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten ideal. Schon gewusst, dass das Design von CS1000HA bereits abenteuererprobt ist? Es erinnert durch Aufbau und Stand mit Windschutz an ein historisches Esbit-Kochset aus Aluminium. Weitere Esbit Produktneuheiten rund um die Outdoor-Küche folgen später in diesem Jahr.



Spirituskochset CS1500HA

Pressekontakt:

Esbit Compagnie GmbH

Julia Bewerunge

Zippelhaus 3

20457 Hamburg

E-Mail: julia.bewerunge@esbit.de

Tel: +49 (0) 40 / 85 31 06 31

Über Esbit

Esbit ist eine deutsche Traditionsmarke und steht seit über 85 Jahren für innovative und hochwertige Produkte. Ob Outdoor-Kochsets, Trinkflaschen oder Thermobehälter – Esbit Produkte dienen der Zubereitung, Aufbewahrung und dem Verzehr von Lebensmitteln für unterwegs. Durch bewährte Technologien und einzigartige Designs schaffen sie ihren Nutzer mehr Unabhängigkeit von Zeit und Standort.

Gestartet mit den Esbit-Klassikern – Taschenkochern und Trockenbrennstoff – gefolgt von weiteren Produktneuheiten hat sich das Unternehmen als wichtiger Anbieter im Outdoor-Markt etabliert. Mit unseren Trink- und Isolierflaschen sowie Thermobehältern bieten wir ebenfalls hochwertige und nützliche Produkte für den täglichen Gebrauch. Sie sind MADE TO SURVIVE: Langlebig, zuverlässig und abenteuererprobt.

Die Esbit Compagnie GmbH wurde 1949 in Hamburg gegründet. Heute wird das Familienunternehmen von Philip und Robert Paap in dritter Generation geführt. Sowohl in Deutschland als auch in China arbeitet die Esbit Compagnie GmbH mit langjährigen Produktionspartnern zusammen und betreut Kunden aus über 30 Ländern weltweit.