

## Inhaltsverzeichnis



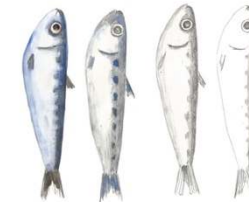
### Beilagen

- Bratkartoffeln
- Kräuterbrotpudding in Muffinform
- Süßkartoffelchips



### Brot und Brötchen

- Baguette nach Anis Babousa
- Dinkel-Roggen-Vollkornbrot
- Dinkel-Vollkornbrot mit Apfelessig
- Toskanisches Kartoffelbrot



### Fisch

- |   |   |    |
|---|---|----|
|   | Calzone con Trota (Forelle)             | 12 |
|   | gegrillte Dorade                        | 13 |
| 4 | rote Bete-Salat mit gebratenem Saibling | 14 |
| 5 | warm geräucherte Forelle                | 15 |
| 6 | Zander im Gemüsebeet mit Weißwein       | 16 |



- |    |  |    |
|----|--|----|
| 7  | <b>Flammkuchen &amp; Pizza</b>                         |    |
| 9  | Flammkuchen Classico                                   | 17 |
| 10 | Flammkuchen mit Birnen, Ziegenfrischkäse und Walnüssen | 18 |
| 11 | Flammkuchen mit Grünkohl, Apfel und Bergkäse           | 19 |
|    | Lauchweihe   | 20 |
|    | Pizza Margeritha                                       | 21 |



## Fleisch

Boeuf Noel - Rouladengeschnitteltes	22
flotte Paprika mit Mett	23
gefüllte Spitzpaprika mit Hackfleisch	24
gegrilltes Tomahawk-Steak	25
geräucherter Kochschinken	26
hausgemachter Pfälzer Saumagen	28
Kalbsnierenbraten mit Bandnudeln	29
Kalträuchern von Speck, Würsten, Fleisch usw.	31
Lammkeule mit Kirschtomaten	33
Lasagne	35
Schnitzeltopf mit Paprikasauce Balkan-Art	36
Schweinekrustenbraten	37
Tex-Mex-Wraps – Prep-Food	38

## Fleischlos

Feta Mitos	39
gebackenes Gemüse mit Feta	40

## Geflügel

Babsys Hähnchenschenkel	41
Elsässer Sitz-Huhn	42
Heureka Hühnerbrustfilets	43
Hofgockel nach Pfälzer Art	44
knusprige Weihnachtsgans	46
Portugiesisches Piri-Piri-Huhn	48
Rhoihessewoihinkelsche / Coq au Vin	49
Weihnachtsgans – der Klassiker	50
Weihnachtlicher Gänsebraten mit Niedrigtemperaturgarung	52





## Sonstiges

- heiße Maronen
- Joghurt
- Orangeat
- Suppenwürze / Küchenkräuter

54  
55  
56  
57



## Sweets

- Apfelbrot
- Baisers
- Cappuccino-Sterne
- getrocknete Apfelringe und Mangos
- knusprige Apfelringe
- Nougat-Apfel-Crumble
- Nusskuchen von Mama Li
- Rotweibirnen in Vanillesoße
- Schneckenudeln mit Haselnuss-Zimt-Füllung
- würzige Römerofen-Spekulatius

58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67

# Bratkartoffeln! Gaaaaanz einfach!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: gaaaanz einfach  
Personenzahl: 1-2



## Zutaten:

Kartoffeln

Öl

3 EL Wasser

Salz

Gewürze – nach persönlichen Bratkartoffel-Vorlieben...

## Zubereitung:

Kartoffeln in gewünschte Form schneiden (achteln, in Scheiben u. ä.), mit ausreichend Öl und 3 EL Wasser vermischen, salzen und in eine Eisenpfanne geben, nach Belieben würzen (Rosmarin, Thymian, Meersalz, Pfeffer, Majoran usw.)

## Ab in den Ofen:

Wenn die Ofenglut etwas abgeflammt ist und nicht mehr ganz so böse glüht, die Backplatte (die mit dem Schwung!) in die Brennkammer (Fach 1) legen, 5 Min. drin belassen und dann die Pfanne drauf stellen. Zwischendurch immer mal kontrollieren und ggf. ein bisschen durchrütteln. Die Bratkartoffeln sind fertig, wenn sie goldbraun sind, es sei denn, Ihr mögt sie kross! Auch hier gilt: Noigugge!

In die Pfanne können auch Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Karotten zugefügt werden, auch hier – je nach Belieben!

Frische Kräuter – falls gewünscht – erst in der letzten Minute zugeben!

# Kräuterbrotpudding aus der (feuerfesten) Muffinform

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Personenzahl: 12 Muffins



## Zutaten:

300 ml Sahne

6 größere Eier

1 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Muskatnuss (frisch gerieben)

7 Scheiben Toastbrot

je 1 Schnittlauchröllchen (also 12 Stück!)

Thymianblätter

gehackte Petersilie

80 g geriebener Emmentaler

Butter für das Blech

## Zubereitung:

Die Mulden eines 12er-Muffin-blechs ausbuttern.

Sahne, Eier und Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Toastbrot samt Rinde in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Brotwürfel in die Mulden der Muffinform verteilen, mit der Hälfte der vorbereiteten Kräuter und des geriebenen Käses bestreuen. Den Rest der Brotwürfel, der Kräuter und des Käses darauf geben. Die Sahnemischung darüber gießen und die Form für mind. 30 Min. kühl stellen.

## Ab in den Ofen:

Den Brotpudding bei ca. 180°C im Backfach (Fach 2) 18-20 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen, dann die Kräuterbrotpuddings aus den Mulden lösen und als Beilage zu diversen Hauptspeisen reichen.

# Süßkartoffelchips

Juliane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ca. 3 Std.  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl manchmal nur 1...



## Zutaten:

Süßkartoffeln  
Kräutersalz  
Olivenöl  
Kuchengitter

## Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. In einer Schüssel gut mit Kräutersalz (oder nach Geschmack würzen) und mit ein wenig (Oliven-)Öl vermischen. Die Chips auf die Gitter verteilen - kann ruhig überlappen; schrumpfen sehr!

## Ab in den Ofen:

Das Gitter zunächst für eine ½ Std. ins Backfach (Fach 2) bei ca. 175°C, dann für 2-3 Std. (abhängig von der Temperatur) bei angelehnter Tür ins Räucherfach

Die Chips sind fertig, wenn sie rösch und kross sind!

Dazu Sour Creme, Chili-Dip, Salsa uvm.

(Das Rezept funktioniert auch mit normalen Kartoffeln, es darf herzhaft und nach Belieben gewürzt werden! **Anm. d. Red.**)

# Baguette nach Anis Babousa (Frankreichs bester Baguette-Bäcker 2008)

Susi & Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 2 Tage, 6 Std., 25 Min.  
Schwierigkeitsgrad: Backabenteurer  
Personenzahl: 2-4



## Zutaten:

- 1 Teigwanne
  - Bäckerleinen
  - 1 lame de Boulanger\* (siehe Seite 2)
  - 1 Gärbox / Gärkorbchen
1. Vorteig
    - 160 g Weizenmehl 550er
    - 160 g Wasser
    - 0,3 g Frischhefe (ganz kleine Krümel)
  2. Hauptteig
    - Vorteig
    - 350 g Weizenmehl 550er
    - 215 g Wasser
    - 3 g Bio-Frischhefe
    - 10 g Salz

## Zubereitung:

### 1. Vorteig

1. Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und für 16-20 Stunden reifen lassen. Ich habe die Hefe 2 Stunden anspringen lassen und dann den Vorteig für 18 Stunden in den Kühlschrank (+5°C) gegeben.

### 2. Hauptteig

1. Den Vorteig, das Mehl und 165 g vom Wasser verrühren und 30 Minuten abgedeckt für die Autolyse ruhen lassen.
2. Die Hefe zugeben und 15 Minuten kneten. Das Salz in der Zwischenzeit in den restlichen 50 g Wasser auflösen, in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 7 Minuten kneten. Der Teig sollte sich ganz von der Schüssel lösen und einen straffen Eindruck machen.
3. Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 1 Stunde bei 24° in der Gärbox an.
4. In dieser Stunde jeweils nach 20 Minuten einmal stretch & fold einlegen.

# Baguette nach Anis Baboussa (Frankreichs bester Baguette-Bäcker 2008)

Susi & Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 2 Tage, 6 Std., 25 Min.  
Schwierigkeitsgrad: Backabenteuer  
Personenzahl: 2-4

5. Nun den Teig in eine Teigwanne oder – mit einem feuchten Tuch abgedeckt – in eine große Schüssel geben und für 31 Stunden in den Kühlschrank (+5°) stellen.

6. Am Backtag 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Dann Teile à 220 g abwägen, vorformen und in Bäckerleinen 15 Minuten ruhen lassen.

## Ab in den Ofen:

7. Anschließend zu Baguettes formen und 45-60 Minuten zur Gare bei 22-24°C stellen. Mit einem Lame de Boulanger (kann auch ein sauberer Cutter sein) 3-4 mal einschneiden, bei 250° 20-25 Minuten in der Brennkammer (Fach 1) backen und kräftig schwaden (2-3 x mit der Sprühflasche mit etwas Wasser besprühen, Kammer sofort wieder schließen!). Nach 10 Minuten den Schwaden wieder abziehen lassen.

## Wieder was gelernt:

### Gärbox / Gärkorbchen

Wenn man nicht gleich Profimaterial im Hause hat, eignet sich als Alternative zur Gärbox auch gut eine mit Leinentuch ausgelegte Schüssel (Alu-, Keramik- oder Glasschüssel), ein Sieb, eine Kastenform oder Stollenform, da sie den Teig stützen. Um ein Ankleben zu verhindern, sollte alles gut bemehlt werden, das ist wichtig. Auch eine mit Mehl bestäubte Plastikschüssel funktioniert, solange ein Tuch dazwischen liegt. Dies wird natürlich dann auch – so wie man das früher machte, mit einem Tuch abgedeckt und an einen ruhigen, warmen Ort gestellt!

### Lame de Boulange / Bäckerlame

Eine Bäckerlame mit Kugelgriff ist ein unverzichtbares Werkzeug zum präzisen Einschneiden (Scarifier) von Brotteig vor dem Backen. Sie ermöglicht das Entweichen von Gasen, fördert das Aufgehen und verleiht dem Brot eine dekorative Kruste. Die aus Karbonstahl oder Edelstahl gefertigten austauschbaren Klingen sitzen sicher in einem ergonomischen Griff.

## Alternativen zur Bäckerlame:

- **scharfes Küchen-/ Gemüsemesser:**  
Funktioniert gut für einfache, gerade Schnitte.
- **Wellenmesser:**
- Ideal, wenn wenig Druck ausgeübt werden soll, besonders bei klebrigen Teigen
- **Skalpell oder Bastelmesser:**  
Bietet maximale Präzision für kunstvolle Muster
- **Rasierklunge:**  
Die direkteste, günstige Alternative zur Lame
- **Schere:**  
Praktisch für kreative Einschnitte (z. B. für rustikale Krusten)

**Tipp:** Um das Kleben des Teigs am Messer zu minimieren, sollte die Klinge natürlich sauber und gegebenenfalls leicht bemehlt oder eingölt sein. Wichtig ist ein **zügiger, entschlossener Schnitt**.

## Stretch & Fold – Dehnen & Falten

Dies ist eine Technik, um Brotteig (meist weizenhaltig) während der Gehzeit (Stockgare) ohne Kneten zu strukturieren, das Klebergerüst zu stärken und Luft einzuarbeiten. Dabei wird der Teig 2–4 Mal im Abstand von je 30–60 Minuten mit feuchten Händen gedehnt und zusammengefaltet, was ihn fester und stabiler macht!

## Schwaden / Wrasen

Dieses Thema hat sich als recht komplex dargestellt, deshalb empfehle ich diese spannende Seite:

<https://www.brooot.de/lexikon/was-heisst-schwaden-beim-brotbacken/>

*Quelle: Lang lebe das Internet... Aufgrund recht übersichtlicher Fachkompetenz habe ich mich bei den ganzen Bäckerei-Fachbegriffen bei Tante Google zur allgemeinen Aufklärung bedient. Dort gibt es auch erhellende Fotos und Filmchen! **Anm. der Redaktion***

# Dinkel-Roggen-Vollkornbrot 2 Brote jeweils ca. 1 kg

Peter Rößler 617

Welcher Ofen? Compact & Komfort

Zubereitungszeit: 30 Min. / 60 Min. backen / 16 Stunden Wartezeit

Schwierigkeitsgrad: einfach / Vorkenntnisse hilfreich



## **\*Was ist „Wirken“ beim Brotbacken?**

Wirken nennt man die Technik beim Teig kneten! Man drückt den Teig mit den Handballen nach unten und hinten, dabei den Teig ebenfalls drehen!

## **Zutaten:**

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Roggenvollkornmehl

500 g Dinkel 1050er Mehl (zum Wirken und zum einschieben)

1 Pck. Sauerteig, flüssig (Alnatura)

1 EL Salz

900 ml Wasser (plus Wasser zum Bestreichen des Teiges und des Brotes)

1,5 Würfel frische Hefe

Stricknadel, Schaschlikspieß o. ä. (zum Einstechen des Teigs), Brotschieber

## **Zubereitung:**

Dinkel- und Roggenvollkornmehl zusammen mit Sauerteig und 450 ml Wasser am Vortag anrühren. An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Nach ca. 16 Stunden Gehzeit mit dem Teig mit dem 1050er-Dinkelmehl, der Hefe, Salz und mit 450 ml Wasser kneten. Hefe und Salz gleichmäßig verteilen. Nach ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine, wenn der Teig eine gute Konsistenz hat, 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (sehr gut auf dem Römerofen)

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Den Teig in 2 Hälften teilen und ebenfalls mit Mehl bestäuben und auf der Platte ausreichend Wirken\*. Den Teig umgedreht auf die bemehlte Arbeitsplatte oder in ein Gärkorbchen legen. Mit einer Stricknadel oder ähnlichem öfter einstechen und den Teig mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen. Ca. 30 Min. gehen lassen.

## **Ab in den Ofen:**

Jetzt den Teig auf den bemehlten Brotschieber legen und in die Brennkammer (Fach 1, bei Glut, 230-250 Grad) schieben. 20-30 Minuten dort belassen. Dann mit dem Brotschieber herausholen und ins Backfach (Fach 2) schieben (bei ca. 150 Grad). Dort weitere 30 Minuten backen.

Dann kann es heraus geholt werden. Man klopft auf die Unterseite, klingt es hohl, ist das Brot gut! Nochmals ca. 10 Minuten in Fach 2 ruhen lassen.

Danach auf ein Kuchengitter legen und die Oberseite mit einem nassen Pinsel (Wasser) bestreichen. Auskühlen lassen!

# Dinkel-Vollkornbrot mit Apfelessig

Peter Rößler 617

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 10 Min. Vorbereitung, 60 Minuten backen  
Schwierigkeitsgrad: einfach



## Wie merke ich, dass ein Brot fertig gebacken ist?

Mit der Stäbchenprobe (tief einstechen: bleibt noch Teig am Holzstäbchen kleben? Stäbchen sollte trocken bleiben!) kann man testen, ob das Brot fertig ist – ebenso mit dem Klopfen auf der Unterseite des Brotes. Klingt es hohl, ist es fertig, klingt es nicht hohl, muss noch etwas nachgebacken werden!!

## Zutaten:

500 ml lauwarmes Wasser

½ Würfel Hefe

500 g Dinkelvollkornmehl (kann auch ein anderes Mehl sein!)

150-200 g versch. Kerne (für den Teig und für obendrauf)

1 TL Salz

2 EL Apfelessig

## Zubereitung:

Eine Kastenform gut einfetten. Das Wasser mit der Hefe mischen und gut verrühren. Alle Zutaten hineingeben und gut umrühren. Alles in die Kastenform geben, nach Geschmack mit Körnern und Getreideflocken bestreuen.

## Ab in den Ofen:

Römerofen vorher gut anschüren, warten, bis nur noch Glut da ist. Bei 180° - 200°C ca. 1 Std. im Backfach (Fach 2) backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Kastenform drehen, da die Rückwand am wärmsten ist.

# Tosanisches Kartoffelbrot

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 45 Min.  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 2-4



## Zutaten:

200-300 gr mehlig kochende Kartoffeln  
1 kg Mehl  
Olivenöl  
1 Würfel Hefe  
Salz (Tafelsalz und grobes Meersalz) und Zucker  
lauwarmes Wasser (500 ml)  
frischen Rosmarin

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und weich kochen. Rosmarin fein hacken. Wenn die Kartoffeln weichgekocht sind, werden sie durch ein Sieb gedrückt, so dass eine feine Kartoffelmasse entsteht. In einen ½ Liter lauwarmes Wasser kommen der Hefewürfel, 1 TL Zucker, 1 gehäufte Teelöffel Salz. Gut verrühren! Ein Blech mit reichlich Olivenöl einölen, großzügig mit Rosmarin bestreuen und ordentlich Meersalz auf dem Blech verteilen. Zu der Kartoffelmasse kommt 1 kg Mehl und das Wasser-Hefe-Gemisch. Diese Masse wird dann in der Schüssel per Hand zu einem Teig geknetet. Wenn die Masse zu fest ist, noch etwas Wasser hinzugeben (vom Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln abhängig!). Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, er darf noch etwas klebrig sein, kommt er auf ein gut bemehltes Brett, wo er nochmals richtig gut durchgewirkt wird (mit den Handballen von unten nach oben, dabei den Teig drehen), bei Bedarf nachmehlen. Weiter ordentlich durchwirken, es muss etwas Luft in die Masse kommen! Jetzt wird der Teig in etwa auf Blechgröße mit dem Nudelholz ausgerollt. Jetzt den Teig mit den Fingerspitzen mit leichtem Druck „massieren“, nochmal ordentlich Olivenöl drauf, zum Ruhen ca. 20 Min. oben auf den Ofen stellen und dann

## Ab in den Ofen:

Für weitere 20 Minuten in die Brennkammer (Fach 1) bei Glut (ca. 200 Grad) auf einem Blech auf ein Pizzablech schieben. Wenn das Brot fertig ist, in Streifen schneiden und in den Rest des Öls mit Rosmarin und Salz stippen. Einfach köstlich!

# Calzona con Trota (Forelle)

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle 3 Öfen  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 1-2



Natürlich gibt es hier endlose Variationsmöglichkeiten, wie z. B. Calzone Classico mit Basilikum, Tomatensauce, Schinken, Salami, Mozzarella. Wenn Tomatensauce im Spiel ist, dann fällt das Olivenöl beim Befüllen natürlich weg, jedoch nicht **auf** der geschlossenen Calzone!

## Zutaten:

geräucherte Forelle  
1 Mozzarella-Kugel  
Thymian frisch oder notfalls getrocknet  
1 hauchfein geschnittene Zwiebel  
½ sehr fein geschnittene rote Paprika (am besten Spitzpaprika!)  
Pizzateig selbst machen oder Gekauften!  
Prise Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Forelle filetieren (am einfachsten mit gekauften fertigen Forellenfilets!). Pizzateig auf einem bemehlten Untergrund ausrollen, etwas größer ausrollen, als das Römerofen-Pizzablech, da der Teig ja in der Hälfte geklappt wird, evtl. zwischendurch nachmehlen, dann das Römerofen-Pizzablech ebenfalls einmehlen und den Teig dann einfach auf das Blech ziehen. Den ½ Teig belegen, nicht ganz bis an den Rand, da ja der Teig noch geklappt und verschlossen wird: Beginnend mit den in Würfelchen geschnittenen Forellenfilets, dann kommt die Paprika drauf, die Zwiebeln (davon nicht zu viele), immer mal einen kleinen Schuss Olivenöl darüber geben, einige Blättchen Thymian (auch nicht zu viel, weil er sich intensiv entwickelt), eine Prise Salz und Pfeffer und zum Schluss den in Scheiben geschnittenen Mozzarella. Dann wird der Teig etwa in der Mitte zusammengeklappt, so dass quasi die Füllung vom Teig ummantelt ist. Die Teigenden gut zusammendrücken und die Calzone noch einmal mit Olivenöl beträufeln.

## Ab in den Ofen:

Der Ofen ist inzwischen auch soweit, die Glut leuchtet rot, Flammen sind keine mehr da. Nehmen Sie nun die Pizza-Grundplatte und legen Sie sie mit der Rundung nach hinten in die Brennkammer (Fach 1) – Handschuh nicht vergessen! – und die Abkantung des Bleches natürlich nach oben. Die Pizza-Grundplatte so etwa 10 Minuten vorheizen. Dann mit der Pizzaschaufel das Pizzablech mit der Calzone – mit Abkantung nach unten – auf die Pizza-Grundplatte legen. Nach ca. 5-10 Minuten ist die Calzone fertig!

# Gegrillte Dorade Rezept aus Südfrankreich

B. und H. Precht Bad Dürkheim

Welcher Ofen? Komfort + Compact

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Personenzahl: 4



## Zutaten:

4 mittelgroße küchenfertige Doraden

10-12 Lorbeerblätter

Salz - grobes Meersalz empfehlenswert

Pfeffer

Rosmarin

Zitrone (am besten eine unbehandelte!)

Alufolie

Olivenöl

## Zubereitung:

Die Doraden mit einem spitzen Messer die Haut auf beiden Seiten flach einstechen und in die Stichstelle zwischen Haut und Muskulatur, Teile eines vorher zerbrochenen Lorbeerblatts schieben. Den Fisch innen und außen salzen und in den Bauchraum noch etwas Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, einen Zweig Rosmarin und zwei Scheiben einer vorher gut gebürsteten Zitrone geben.

Die Doraden auf das mit Alufolie belegte Grillblech legen und reichlich mit sehr gutem Olivenöl beträufeln. Ein bis zwei Rosmarinzwige auf den Grill dazu legen.

## Ab in den Ofen:

Nach Erlöschen des Feuers – bei kleiner Glut – die Doraden auf dem Grillblech in die Brennkammer (Fach 1) geben und 15-30 Minuten – je nach Größe der Doraden grillen (flache Seite des Grills nach hinten!). Die Fische sind gut, wenn sich die Rückenflosse leicht aus dem Fleisch ziehen lässt.

Dazu passt Baguette, Petersilienkartoffeln, Reis, ein frischer Salat uvm.

# Lauwarmer Rote Bete-Salat mit gebratenem Saibling

Karin und Wolfgang 521

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Personenzahl: 4



Das Originalrezept stammt aus dem ARD-Buffer von Jacqueline Amirfallah. Hier - wie auf dem Foto - noch mit Lachs angerichtet. Aus Gründen der schlechten Haltungs- und Fischereibedingungen griffen wir auf Jacquelines Rat zum Saibling, in Anlehnung an folgendes Rezept:  
<https://www.chefkoch.de/rezepte/3904311595063056/Knuspriger-Saibling-aus-dem-Backofen.html>

## Zutaten:

1 kg Rote Bete-Knollen (Durchmesser 5-7 cm, möglichst gleich groß)  
etwas Salz, etwas Honig, 4 Schalotten, 3 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin  
2 EL Pflanzenöl, 200 ml Balsamico-Essig, etwas Pfeffer  
4 Bio-Saiblinge  
150 gr Schmand, 150 gr Frischkäse, 1 kleiner Bund Dill  
tiefes Backblech oder Topf

## Zubereitung:

Rote Bete putzen, gründlich waschen, abtropfen und abtrocknen. Auf den Boden eines Topfs etwas Salz streuen und Rote Bete drauf legen. Etwas Salz und Honig auf die Rote Bete verteilen. Deckel auflegen und ins Backfach (Fach 2) bei ca. 110 Grad stellen, bis die Rote Bete weich ist. Rote Bete etwas abkühlen lassen, schälen und in hübsche Stücke oder Würfel schneiden. Schalotten abziehen und längs vierteln. Rosmarin und Thymian abrausen, trocken schütteln und die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und feinhacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten glasig andünsten. Die Kräuter zugeben, mit Balsamico ablöschen, mit Salz Pfeffer und Honig abschmecken. Die Schalotten-Essig-Mischung heiß über die Rote Bete gießen, untermengen und ziehen lassen.

## Ab in den Ofen:

Inzwischen den Saibling waschen, trockentupfen und in einer Fettpfanne im Backfach (Fach 2) garen, bis sich die Flosse leicht lösen lässt. (Zubereitung: siehe Link im Kästchen!). In Fach 1 sollte nur noch Glut vorhanden sein (ebenfalls ca. 110 Grad)

Schmand und Frischkäse glattrühren, mit Salz abschmecken. Dill waschen, trockenschütteln, Föhnchen abzupfen und fein hacken. Dill unter den Dip rühren. Rote-Bete-Salat nochmals abschmecken und mit Saibling und Dip anrichten. Dazu passt frisches Baguette!

# (warm) Geräucherte Forelle

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ohne Sud 40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 2



## Zutaten:

2 frische Forellen über Nacht (ca. 12 Std.) in Salzwasser einlegen (40 gr Meersalz pro Liter Wasser)

In die Lake können auch Zitronen, Wacholderblätter, Zwiebeln usw. gegeben werden

## Zubereitung:

Forellen aus der Lake entnehmen, etwas abtupfen und mit der Bauchseite auf einen Rost legen.

## Ab in den Ofen:

4-5 kleine Scheite Buchen- oder Erlenholz (ein **Holzschicht in Wasser** zur Seite stellen), Feuer entfachen. Wenn das Holz brennt, kommen die Fische in den Ofen (Fach 3, Räucherfach). Am besten man legt eine Saftpfanne / Auffangblech ein, damit man den Ofen nicht verunreinigt. Auf die Saftpfanne stellen wir 4 leere Bierdosen, so dass der Rost stabil darauf liegen kann (bitte Dosen vorher unbedingt entleeren!), jetzt die Räuchersteine entnehmen (nicht vergessen, sonst wird das nix!), den Rost mit den Fischen auf die Bierdosen legen und die Tür schließen und unten in Fach 1 (Brennkammer), die Luftzufuhr drosseln, jedoch sollte das Feuer noch brennen. In der nächsten halben Stunde immer mal die Temperatur im Räucherfach kontrollieren, die Temperatur sollte bei 60°-70°C liegen.

Wenn das Feuer runtergebrannt ist, wird das nasse Stück Holz auf die Glut gelegt.

Bitte beachten: Wenn Sie einen Blick in das Räucherfach werfen wollen, dann bitte ganz langsam, erst einmal einen kleinen Spaltbreit die Türe öffnen, damit der Rauch nicht entweichen kann.

Nach ein paar weiteren Minuten können Sie die Fische dem Räucherfach entnehmen.

Der Vorteil beim Warmräuchern ist, dass das Fleisch im warmen Zustand butterweich und sehr aromatisch ist. Nun können Sie die Forelle leicht häuten und entgräten. Sie schmeckt frisch, aber man kann sie auch in den Kühlschrank legen. Dort wird sie wieder fest und bleibt tagelang frisch!

# Zander im Gemüsebeet mit Weißwein

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: 1 Std.  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

1 Zander (ca. 1,2 kg vom Fischhändler küchenfertig vorbereitet)  
½ Bio-Zitrone  
1-2 Zweige Petersilie  
6 EL Olivenöl  
1 Bund Möhren  
2 Stangen Lauch  
3-4 Petersilienwurzeln  
500 gr kleine festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
½ Flasche trockener Weißwein (375 ml)

## Zubereitung:

Den Zander waschen und abtrocknen. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen, schütteln. Beides mit 1 EL Olivenöl in den Fischbauch geben.  
Das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, längshalbieren. Alles in einer Schüssel salzen und pfeffern und mit 3 EL Öl mischen. Den Fisch salzen und pfeffern, auf ein Backofenblech legen und das Gemüse darum herum verteilen. Den Wein angießen und das übrige Öl drüber träufeln.

## Ab in den Ofen:

Das Blech in Fach 2 (Backraum) stellen und den Zander und das Gemüse ca. 35 Min. garen (Fach 1 nur noch Glut).

Im oberen Räucherraum (Fach 3) 4 Teller vorwärmen.

Das Blech herausnehmen, das Gemüse auf die Teller verteilen.

Die Zanderfilets auslösen und dazu anrichten.

Guten Appetit!

# Flammkuchen gekaufter Teig, aber amtlicher Elsässer Belag!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 10 Min.  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 1



Die Muskatblüte (Macis) ist der getrocknete, fein aromatische Samenmantel der Muskatnuss, der milder und süßlicher schmeckt als die Nuss selbst, mit feinen Nuancen von Zimt und Nelke. Sie ist ein wertvolles Gewürz für Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Gebäck (Christstollen), Fleisch, Fisch und Glühwein und natürlich Flammkuchen!

## Zutaten:

1 Teigling (z. B. von „tarte gourmet“ / Globus)  
ca. 80 gr Creme Double  
2 kleine Zwiebeln – in feine Halbringe schneiden  
ca. 50 g Schinkenspeck  
Muskatblüte  
Butter  
Salz  
4-5 Buchescheite (3x3 cm) pro Blech

## Zubereitung:

Zwiebeln in Butter anbraten und in einer bereitgestellten separaten Schale mit der Creme Double, der Muskatblüte und ein wenig Salz abschmecken. Den Speck in feine Streifen schneiden und ebenfalls anbraten. Die gewürzte Creme nun über den Flammkuchen (auf dem Pizzablech), flach verteilen und mit den Speckstreifen bestreuen.

## Ab in den Ofen:

Die Brennkammer (Fach 1) sollte heiß sein und noch etwas Glut haben. Das Grundblech 5 Min. vorher einschieben, Rundung nach hinten, Aufkantungen nach oben. Dann 4-5 kleine Buchescheite (ca. 3x3 cm) auflegen und warten bis sie lodern. Flammkuchen auf seinem Blech, Aufkantungen nach unten, einschieben, Luftzufuhr nötigenfalls anpassen. Nach 5 Min. haben wir einen genialen Flammkuchen für Abnehmverweigerer!

# Flammkuchen mit Birnen, Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 2-4



## Zutaten:

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
½ TL Zucker, 2 TL Salz, 4 EL Öl  
2 reife Birnen  
2 EL Zitronensaft  
80 g Walnüsse  
4 EL saure Sahne  
200 g Ziegenfrischkäse  
Mehl zum Verarbeiten

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit dem Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt 15 Min. in Ofennähe gehen lassen.

Das Salz und das Öl dazugeben, untermischen und alles auf die Arbeitsfläche geben. Ca. 5 Min. kräftig mit den Händen durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Die Birnen waschen, nach Belieben schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Walnüsse grob hacken.

Das Römerofen-Pizzablech mit Mehl bestäuben. Den Teig in vier Stücke teilen, diese auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ovalen Fladen ausrollen und (nacheinander) auf das Blech legen. Jeweils mit 1 EL saurer Sahne bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Jeweils ein Viertel der Birnenspalten und der Walnüsse draufgeben. Ziegenfrischkäse in Flöckchen darüber verteilen und leicht pfeffern.

## Ab in den Ofen:

In der Brennkammer (Fach 1) bei Glut 3-4 Min. knusprig backen.

# Flammkuchen mit Grünkohl, Apfel und Bergkäse

Juliane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Personenzahl: 2



## Zutaten:

Teig: 200 gr Mehl

2 EL Öl

1 TL Salz

125 ml Wasser

Belag: 150 gr geputzter Grünkohl

150 gr Crème Fraiche

Salz, Pfeffer

1 Apfel

100 g Bergkäse

100 g Schinkenspeckwürfel

Material: Pizza-Blech, Pizza-Grundplatte, Brotschieber

## Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten und dünn auf dem eingeölten Pizzablech ausrollen.

Grünkohl waschen, kurz blanchieren, im Sieb abtropfen lassen (gut ausdrücken) und kleinschneiden. Crème Fraiche mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Teig verteilen. Apfel geschält würfeln, Käse reiben. Grünkohl, Äpfel, Käse, Schinkenspeckwürfel drauf verteilen

## Ab in den Ofen:

Bei Glut für 8-10 Min. in die Brennkammer (Fach 1), dann 20 Min. ins Backfach (Fach 2)

In der Feuerkammer Vorsicht walten lassen, abhängig von der Dichte des Belags und dem Zustand der Glut, eher früher, als zu spät in Fach 2 wechseln!

# Lauchweihe

Babsy Müller 880

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Personenzahl: 1-4 ...flexibel...



## Zutaten:

1 Blätterteig (rund oder eckig)

2 Stangen Lauch

3 Eier

Kaffeerahm (für die Optimierung der Konsistenz der Soße)

250 gr Magerquark

Käse nach Geschmack (mittelalter Gouda o. ä.)

Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Ingwerpulver

## Zubereitung:

Den Blätterteig aufs Blech legen (Backpapier drunter hilft beim Sauberhalten!) und mit einer Gabel gut lochen!

Den Lauch fein schneiden und auf dem Teig verteilen, so dass der Boden gut zugedeckt ist. Mit ein wenig Salz und Muskat würzen, darüber ein wenig Käse verteilen (z. B. Gouda).

Die Eier mit Quark gut verrühren und dann soviel Kaffeesahne dazugeben, bis eine nicht allzu flüssige Soße (also schlotzig; **Anm. d. Red.**) entsteht. Mit allen Gewürzen verfeinern und langsam über die Käseschicht gießen.

## Ab in den Ofen:

Für 45 Minuten bei ca. 200 Grad ins Backfach (Fach 2) und am besten ein Backgitter unterstellen!

Guten Appetit!

# Pizza Margherita am besten im Sommer mit frischen Tomaten und Basilikum!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 45 Minuten mit Ruhezeit  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 4



**Tipp:** Wer schon mal Pizza mit hungrigen Kids gemacht hat, versteht schnell, dass 1 Pizza-Blech rasch zu schlechter Laune führt! Am besten mind. 2 Bleche in petto haben...

**Anm. d. Red.**

## Zutaten:

325 gr Mehl

20 g Hefe

125 ml lauwarmes Wasser

4 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Olivenöl um die Böden zum beträufeln

1 kg enthäutete, in Scheiben geschnittene reife aromatische Tomaten

200 g Mozzarellakäse - würfeln

etwas geriebener Pecorino - gerieben

reichlich frische Basilikumblätter

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen und die mit Zucker und ein wenig Wasser angerührte Hefe hineingeben. Wenig Mehl zugeben und einen Vorteig rühren, gehen lassen. Dann mit den anderen Teigzutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kugel formen und Teigstück nochmals zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann direkt auf dem gut mit Mehl bestäubten Römerofen-Pizzablech ausrollen

## Ab in den Ofen:

Ein Feuer machen aus 3 handvoll dünnen Buchenscheiten, etwa Besenstiel- bis max. Dachlattendicke. Wenn das Feuer lichterloh brennt, die Pizza-Grundplatte in die Brennkammer (Fach 1) einlegen. Jetzt muss es schnell gehen: Die Pizzaböden gut mit Öl bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen, Mozzarellawürfel darüber bröseln und mit geriebenen Pecorino bestreuen. Das Pizza-Blech auf die Grundplatte legen, so dass ein 1 cm breiter Spalt dazwischen ist (hohe Kanten nach unten, nicht ganz nach hinten schieben). Die Flammen sollen über die Pizza streichen. Nach etwa 3 Minuten ist die Pizza gut, Basilikum drauf und servieren!

# Boeuf Noel Rouladengeschnetzeltes: Ein Festtagsklassiker im Alltagsgewand!

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ca. 2 Std.  
Schwierigkeitsgrad: leckerer als schwer!  
Personenzahl: 4



**Dazu passen** Kartoffelklöße mit Rotkraut, Bandnudeln und Salat, Reis, Salzkartoffeln, ein gutes Bauernbrot uvm. ...

## Zutaten:

500 gr Rindfleisch aus der Oberschale (oder einfacher: Rouladenfleisch)  
3-4 Zwiebeln in Scheiben geschnitten  
150 gr Bauchspeck in Würfeln geschnitten  
3 mittelgroße Gewürzgurken in zollstockdicke Scheiben geschnitten  
handvoll Cranberries  
3 EL mittelscharfer Senf  
1 TL Speisestärke, 2 EL Tomatenmark, 1 TL Paprika edelsüß  
500 ml Rinderfond / Bratenfond, Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz

## Zubereitung:

Das Fleisch schnetzeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Stärke wenden. Einen großen Bräter oder Topf auf dem E-Herd aufsetzen und heiß werden lassen. Butterschmalz hineingeben und das Fleisch rundum schön anbraten, bis sich Aromastoffe gebildet haben. Kurz bevor es soweit ist, den Senf hinzufügen und mit anbraten. Das Fleisch dann herausnehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Gefäß die Zwiebeln anschwitzen, den Speck zufügen. Wenn die Zwiebeln glasig und weich sind, Tomatenmark zufügen und 2-3 Minuten mit anrösten.

Das Fleisch zurück in den Topf geben, mit dem Paprikapulver würzen. Alle Zutaten miteinander vermischen und den Fond zugießen. Die Gewürzgurken und die getrockneten Cranberries zufügen, ganz leicht salzen (der Speck gibt einiges ab!) und pfeffern.

## Ab in den Ofen:

Alles in den Römertopf\* und dann ins Backfach (Fach 2) bei mittlerer Hitze für ca. 90 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch zart geworden ist – und das wird es...

(ich nehme die MyRomy-Form, da die nicht gewässert werden muss, alle Vorzüge eines Römertopfes hat und viel leichter zu reinigen ist!)

# Flotte Paprika mit Mett

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Komfort und Compact  
Zubereitungszeit: 20 Min. Vorb., 1 Std. Backraum  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 2



Frisches Mett übrig?  
Kein Problem!  
Muss ja schnell weg!



## Zutaten:

Spitzpaprika oder Gemüsepaprika

500 gr Mett

100 gr gekochter Reis

½ L Brühe – nach Geschmack

1 guter EL Ajvar

1 guter EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

½ Becher Schmand / saure Sahne / Creme Fraiche

## Zubereitung:

Paprika waschen, Deckel abschneiden (Spitzpaprika oberes Drittel, Gemüsepaprika Deckel abnehmen) Strunk entfernen, ebenfalls das Innenleben, entfernte (brauchbare) Paprikateile in kleine Stücke schneiden. Das Mett mit dem Reis vermengen und in die Paprika einfüllen, in eine feuerfeste Form stellen / legen.

Inzwischen Brühe in einem kleinen Topf erwärmen, ein bisschen Reis hinein, die restlichen Paprikastücke, mit dem Ajvar und Tomatenmark verrühren und das Ganze dann in das Gefäß mit den Paprikas schütten.

## Ab in den Ofen:

Für ca. 1 Stunde in den Backraum (Fach 2), während unten noch gute Glut vorhanden ist. Hier immermal checken, denn es kommt dabei auch wenig auf die Größe der Paprika an und wie knackig man das Gemüse will. Auf jeden Fall ist nach einer Stunde das Mett durchgegart!

Das Gefäß aus dem Ofen entnehmen und die Paprika auf einen Teller anrichten. Jetzt noch den Schmand mit der Soße verrühren und zur Paprika auf den Teller geben.

Hierzu passt Toastbrot, Kartoffeln, Baguette uvm.

# Gefüllte Spitzpaprika mit Hackfleisch

Wolfgang 790

Welcher Ofen? Komfort und Compact

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Personenzahl: 3



## Zutaten:

500 g Hackfleisch (nach Wahl gemischt oder nur Rind / nur Schwein)

1 Zwiebel

1 Ei

35 g Brot (Eiweißbrot), Brötchen oder auch Paniermehl!

1 TL Senf

200 ml Milch

1 Knoblauchzehe

etwas Brühe (Instant)

evtl. Käse – nach Belieben – mittelalter Gouda, Mozzarella, Pecorino o. ä.

## Zubereitung:

Die Zwiebel fein Würfeln, das Brot kurz in Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. Aus dem Hack, den Zwiebelwürfeln, fein gewürfeltem Knoblauch, Ei, Brot, Senf, Kräutern und Gewürzen einen Hackfleischteig herstellen.

Ein Viertel der Schoten abheben (siehe oberes Bild), Paprikaschiffchen herstellen, das ausgeschnittene Paprikafleisch würfeln und zum Teig geben.

Die Schoten mit der Hackfleischmasse füllen und in eine Auflaufform legen.

Bleibt etwas Masse übrig, formt man einfach kleine Meat-Balls daraus und setzt sie ebenfalls in die Auflaufform.

Milch mit etwas Brühpulver (Instantpulver) verrühren und über die gefüllten Paprika gießen.

Nach persönlichem Gusto alles mit etwas Käse bestreuen.

## Ab in den Ofen:

Bei 220-230 Grad im Backfach (Fach 2) ca. 20. Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist!

Dazu passen Reis, Salzkartoffeln uvm.

# Gegrilltes Tomahawk-Steak

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Personenzahl: 4



## Kleine Anmerkung:

Das Messer auf dem Bild rechts ist eine japanische Spezialklinge, mit der man auch Atomkerne zerkleinern kann. In dem Fall hätte es aber auch ein stumpfes Taschenmesser getan!

## Zutaten:

1400 g Tomahawk-Steak vom Bio-Weiderind, gut durchwachsen. In diesem Fall kam es von einem 2 ½ Jahre alten Limousin-Bullen aus dem Odenwald

Öl

5-6 Blätter Radicchio-Salat

mind. 6 kg Holz vorheizen

## Zubereitung:

Steak abwaschen, trockentupfen, ganz leicht einölen

## Ab in den Ofen:

In die letzten Flammen den Grill in die Brennkammer (Fach 1) auflegen. Wenn die Flammen weg sind (siehe Foto), kommt das Fleisch drauf. Die Brennkammer hat jetzt ca. 500 C°.

Fleisch 5-6 Minuten grillen, evtl. 1 x wenden. Das austretende Fett wird in den Winkelblechen nach hinten abgeleitet und versickert in der Aschezone, kann also unter dem Fleisch nicht zu brennen anfangen. Im aktuellen Fall war der Ofen so heiß, dass das Fett in der Asche Feuer fing und das Fleisch von hinten beleuchtete!

Tomahawk-Steak auf einen Teller mit Radicchio-Unterlage legen und im oberen Fach (Fach 3, Räucherfach) bei ca. 90 C° etwa 15 Min. ruhen lassen.

Bon Appétit!



# Delikatesse: Geräucherter Kochschinken proportional gesehen Kinderspiel

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: naja, eigentlich einfach,  
zeitlich etwas aufwändig, aber es lohnt



Ein kompletter warmgeräucherter Kochschinken am Knochen gehört zu den großen Höhepunkten am Tisch, insbesondere wenn er ganz frisch und noch warm aus der Räucherammer kommt.

Der Römerofen ist für die Herstellung dieser Delikatesse ideal und macht die ganze Angelegenheit zum Kinderspiel. Das größte Problem dabei wird vermutlich sein, das richtige Ausgangsmaterial in Form eines frischen Vorderschinken von einer anständigen Sau aufzutreiben. Wer sich vor Fett nicht fürchtet, der wende sich vertrauensvoll an Axel Straube (axel.straube@web.de) und seine vortrefflichen Wollschweine. Was Besseres dürfte in dieser Hinsicht schwerlich zu bekommen sein.

Doch nun ans Werk:

Als erstes wird der Schinken in eine Lake eingelegt. Die Menge der Lake richtet sich nach der Größe des Schinkens und des Behältnisses (Wanne oder Beutel) in das er eingelegt wird. Auf jeden Fall muss das Fleisch mit Lake bedeckt sein.

**Zutaten für die Lake**, hier kommen auf 1 Liter Wasser:

- 30 g Meersalz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1/8 l Wein
- 1 Nelke
- 3 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 1 geviertelte Zwiebel

(Bei den Gewürzen muss man's natürlich nicht ganz so genau nehmen, die Mengenangaben sind hier eher als Richtwert zu sehen)

Die Wanne (oder den Beutel) mit dem Schinken und der Lake kühl stellen und ca. 10 Tage ruhen lassen.

# Delikatesse: Geräucherter Kochschinken proportional gesehen Kinderspiel

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: naja, eigentlich einfach,  
zeitlich etwas aufwändig, aber es lohnt

Wenn Sie den Schinken z. B. samstagabends servieren wollen, müssen Sie entweder sehr früh oder schon freitags beginnen, nachdem Sie den Ofen ganz normal angeheizt haben.

Der Schinken kommt, zusammen mit einer Schöpfkelle Lake oder Wein, in einen Bratschlauch. Auf das Saftblech vom E-Herd legen und ab damit ins Räucherfach (Fach 3), aber die Räuchersteine auf jeden Fall noch drin lassen! Die Temperatur im Räucherfach wird eine Stunde nach dem einheizen normalerweise bei etwa 100°C liegen, vielleicht auch etwas höher. Das muss mit einem Thermometer geprüft werden. Der Schinken kann jetzt erst mal für 30 Minuten bei dieser Temperatur Wärme annehmen, danach muss die Temperatur abgesenkt werden auf ca. 70 – 80°. Das erreicht man, indem man einfach die Tür des Räucherfachs einen Spalt öffnet. Öfter mal kontrollieren, ggf. wieder schließen, falls die Temperatur unter 60°C fallen sollte. Rechnen Sie pro Kilo Schinken mit 60 -70 Minuten Garzeit. Ein 5-Kilo-Schinken braucht also etwa 6 Stunden. Danach rausnehmen und mindestens 2 Stunden kühl stellen oder am nächsten Tag weiter machen. Den Garsaft anderweitig verwenden, falls er nicht zu salzig ist.

Wenn Sie z. B. um 20 h den Schinken servieren wollen, verfahren Sie wie folgt:

18 h noch mal kurz hochheizen.

19.30 den Schinken ins Räucherfach stellen, Temperatur max. 100°C, falls höher, Tür etwas öffnen

19.45 alle Räuchersteine entfernen, Tür schließen und Räuchermehl auf die Glutreste geben. Außerdem können Sie etwa Tannengrün und / oder kleingehackte Weidenzweige dazu geben

10 – 15 Minuten räuchern.

Schinken rausnehmen und servieren. So anschneiden dass bei jedem Stück auch ein wenig Schwarte dabei ist.

Dazu passt in etwas Butter gedünsteter Chicorée (Fach 2 / Backfach) und warmes Weißbrot oder Salzkartoffeln.

Was nicht am gleichen Abend verzehrt wird, kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Tipp: Nichts** wegwerfen! Aus Knochen und Schwarten lässt sich eine prima Suppe kochen (siehe auch nachfolgendes Rezept!), mit dem Fett wunderbare Bratkartoffeln machen.

## Bonus-Rezepttipp:

### Schinkenknochen-Suppe mit Linsen, Gemüse und Spätzle

Die Schwarte und Knochen in einen Topf geben und mit 2 Lit. kaltem Wasser aufgießen. Über Nacht in die Räucherkammer (Fach 3) stellen. Am nächsten Tag die Brühe abseihen und damit eine dicke Linsensuppe bzw. Linsengemüse herstellen aus:

250 g Linsen

2 Karotten

2 Stängel Staudensellerie

4 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

Thymian

Alles in die Knochenbrühe, kurz aufkochen und im Räucherfach (Fach 3) 20 Min. simmern lassen.

In der Zwischenzeit **250 g Spätzle** knapp gar kochen.

1 EL Mehl mit einem walnussgroßen Stück Butter verkneten.

Mehlbutter und Spätzle zu den Linsen geben und nochmal 15 Min. im Räucherfach köcheln, bis eine breiartige Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und einer Winzigkeit Essig abschmecken.

# Hausgemachter Pfälzer Saumagen Ein MUSS für jeden Pfälzer!

Ruth Trinkel – Herrin des Original Pfälzer Saumagens

Welcher Ofen? Komfort und Compact  
Zubereitungszeit: alles inkl. ca. 4,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad mit Liebe: ganz einfach  
Personenzahl: 4-5



## Zutaten:

600 g Schweinefleisch, z. B. Kamm  
300 g Schweinebauch  
300 g Rind  
250 g Bratwurstfüllsel  
4 Brötchen  
4 heiße Pellkartoffeln  
4 Eier  
2 Zwiebeln  
200 g Butter für den Bräter  
50 g Butter zum Braten der Füllung  
Petersilie (Peterle), Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Majoran  
einen Saumagen (beim Metzger des Vertrauens anfragen!)

## Zubereitung:

Fleisch in kleine Würfel schneiden, Rind und Schwein max. 2 cm, Schweinebauch 1 cm., Zwiebeln hacken, in 50 g Butter glasig dämpfen, Bauchwürfel dazu, zuletzt die gewürfelten Brötchen. Alles hellgelb rösten. In eine Schüssel geben, die heißen Pellkartoffeln schälen und zerdrücken und mit Eiern und Fleisch vermengen. Gut würzen mit frischem Peterle, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Majoran. Der Teig soll ein bisschen zu scharf sein. Locker in den Saumagen füllen, gut zubinden und bei 90-95° ca. 2,5-3 Stunden sieden.

## Ab in den Ofen:

Aus dem Siedebad herausnehmen und im Ganzen im Backfach (Fach 2) bei ca. 140° (währenddessen in der Brennkammer (Fach 1) nur noch Glut!) langsam aber gut von allen Seiten, in einem Bräter in 200 g Butter anbraten. Butter immer wieder über den Magen gießen. Herausnehmen, aufschneiden und den Bratensaft über die Scheiben geben.

Dazu passen „Pälzer Kartoffele“, Sauerkraut, frisches Bauernbrot uvm. (nur keine schwarzen Kartoffeln – lt. Helmut Kohl, **Anm. der Redaktion!**)

# Pfälzer Kalbsnierenbraten Ein Festschmaus (nicht nur ) früherer Tage!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 3,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll  
Personenzahl: ca. 6 Pers.



## Tipp:

Zu diesem Rezept gibt's auf der Römerofen-Homepage einen ausführlichen Begleitfilm! Da wird dann auch insbesondere das Wickeln etwas anschaulicher!

**Anm. d. Red.**

## Zutaten:

600 gr Kalbsnieren

1,4 kg Kalbsfleisch (aus dem Hals und Nacken) – das Kalbsfleisch zu einer Fläche aufschneiden

Pfefferkörner

Piment

Nelke

diese 3 Gewürze im Topf erhitzen, damit sich die Aromen besser entfalten, danach mit groben Meersalz mörsern

Zwiebeln

guter Fond (bestenfalls eigener aus Fleisch-, Knochen- und Gemüseresten)

Sahne

Kräuter: Peterle, Thymian, Rosmarin

## Zubereitung:

Die Kalbsnieren mit heißem Wasser überbrühen. Danach in kleine Stücke schneiden und in ein kaltes Wasserbad legen. Zwiebeln in einer trockenen Pfanne anschwitzen, mit einem guten Fond Stück für Stück ablöschen, es sollte etwas sämig sein. Damit wird später der Braten immer wieder übergossen.

Jetzt das Fleischstück mit den gemörserten Gewürzen bestreuen, die zerkleinerten Kalbsnieren in einer Reihe auflegen, die Kräuter darüber verteilen, dann das Wickeln... Das richtige Wickeln ist das A und O! Ziel ist, das Fleischstück so einzurollen, dass alles Füllsel drinnen bleibt. Das bedarf etwas Geschicklichkeit, aber Übung macht den Meister! Dann den gerollten Braten sicher verschnüren, so dass er sich nicht aufwickeln kann. Hierfür gibt es auch Klammern im Handel, die das Ganze etwas vereinfachen.

Den gerollten Braten jetzt in einer gebutterten Pfanne / Bräter gut anrösten.

Den Braten nun auf ein Blech mit höherem Rand legen und den Fond darüber verteilen.

Dazwischen muss immer mal ein guter Schluck Pfälzer Wein getrunken werden!

# Pfälzer Kalbsnierenbraten Ein Festschmaus (nicht nur ) früherer Tage!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 3,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll  
Personenzahl: ca. 6 Pers.

## Ab in den Ofen:

Braten in den vorgeheizten Ofen (Fach 2, Backfach), bei ca. 180 Grad, immer wieder mit der Sauce beträufeln, damit der Braten saftig bleibt. Die Temperatur kann dann über 200 Grad ansteigen, da währenddessen in Fach 1 (Brennkammer) ein kleines Feuerchen lodert. Sollten die 180 Grad im Backfach überstiegen werden, einfach die Türe des Backfachs etwas öffnen.

Den Braten 2,5 Stunden dort belassen, immer mal wieder übergießen, derweil:

## Hausgemachte Nudeln:

500 g Mehl

5 Eier

2 Eidotter

Teig herstellen, **über Nacht in den Kühlschrank stellen!**

Am nächsten Tag auf einer gemehlten Unterlage zu einer Walze rollen, etwa kinderfaustgroße Stücke abschneiden, die einzelnen Teile ausrollen, den Teig dann etwa in 5cm große Flächen zusammenklappen (also nicht rollen!), aus diesen gerollten „Teigfladen“, dann die Nudeln (Bandnudeln) schneiden, immer mal etwas bemehlen!

Kurz bevor der Braten fertig ist, können die selbstgemachten Bandnudeln dann ins kochende Salzwasser.

Den Braten aus dem Ofen holen und auf ein Schneidebrett legen. Den verbliebenen Fond in der auf dem Blech- / Schmor-Behältnis nun mit 500 ml Sahne verrühren.

# Kalträuchern Speck, Würste, Schinken, Fisch, frisches Schweinefleisch

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Comfort  
Räuchervorgang: 3-4 Std.  
Liegezeit: ca. 2 Wochen  
Schwierigkeitsgrad: Geduld gefragt



Das **Kalträuchern** ist die traditionelle Räucher- methode für Würste, Speck und Schinken. Sie bringt Geschmacksergebnisse, von denen Industrieware nur träumen kann. Aus Zeit- und Kostengründen gibt es heute leider kaum noch jemanden, der kalträuchert. Deshalb erledigen wir das künftig am besten selbst. Wir können uns dann sogar den Luxus erlauben, auf gesundheitlich fragwürdiges Nitrit-Pökelsalz zu verzichten, ohne das heute kaum noch ein Metzger auszukommen glaubt.

Was man zum traditionellen Räuchern braucht, gibt's an jeder Straßenecke – außer vielleicht der wichtigsten Zutat, richtig gutes, frisches Schweinefleisch oder echte Bachforellen. Hier sollten Sie sich vielleicht einfach mal in einem Bioladen schlau machen.

Um ein besonders mildes, feines und unaufdringliches Raucharoma zu erzielen, wie es Kenner lieben, reicht im Römerofen ein einziger Räuchervorgang von 3 – 4 Stunden. Der Ofen muss dazu abkühlen, die Temperatur im Räucherfach sollte max. 35°C betragen.

# Kalträuchern Speck, Würste, Schinken, Fisch, frisches Schweinefleisch

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Comfort  
Räuchervorgang: 3-4 Std.  
Liegezeit: ca. 2 Wochen  
Schwierigkeitsgrad: Geduld gefragt

## Zutaten:

2 kg schön durchwachsenes, entbeintes und nicht zu mageres Stück vom Schweinebauch (nach Möglichkeit vom nicht zu jungen, langsam gewachsenem Bioschwein)

3-4 EL im Mörser gestoßene Wachholderbeeren

1 EL gestoßener Fenchelsamen, 2 gestoßene Nelken

6 zerkrümelte Lorbeerblätter, 2 EL gestoßener schwarzer Pfeffer

2 zerkrümelte Chilischoten

2 EL Zucker, 5 zerdrückte Knoblauchzehen, 150 g Meersalz

5 Lit. Räuchermehl (ein kleiner Eimer voll) – zu finden im Metzgereifachhandel oder beim Metzger. Dies kann mit Wacholderspänen, -nadeln und -beeren versetzt werden. Auch können kleine Tannenzweige oder Erlenholzstückchen untergemischt werden.

Bindegarn

Sprühflasche mit Wasser

eine flache, große Schüssel mit erhöhtem Rand (Schweinebauch sollte reinpassen!)

Tannenreisig

ein Stofftuch

## Zubereitung:

**rot:** Alles in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis intensiver Duft aufsteigt, vom Herd nehmen und in die noch warmen Gewürze die **grünen Zutaten** dazu mischen.

Den Schweinebauch kalt abspülen und noch feucht mit Gewürzmischung gründlich einreiben. Den Boden der Schüssel mit Tannenreisig auslegen. Tannenreisig mit dem Stofftuch bedecken. 1 handvoll Gewürzmischung darauf verteilen und darauf den Schweinebauch legen. Er wird Wasser ziehen und das Tannenreisig soll verhindern, dass das Fleisch mit diesem Sud in Berührung kommt.

2 weitere handvoll Gewürzmischung auf dem Fleisch verteilen. Die Schüssel mit Alufolie abdecken und bei idealerweise 2-4°C, also etwas kühler, als

normal, in den Kühlschrank stellen. 2 Wochen (!) lang ruhen lassen, dabei öfter mal wenden und mit den Resten der Gewürzmischung gründlich einreiben, bis alles verbraucht ist.

Vor dem Räuchern den Speck 1 Stunde wässern. An jedem Ende ein Loch in die Schwarte stechen und Bindegarn durchfädeln, so dass 2 Schlaufen entstehen, an denen man das Fleisch an die Räucherstange hängen kann.

## Ab in den Ofen:

In der Brennkammer (Fach 1) ein kleines Feuerchen machen. Die Glut vorne Richtung Luftdüse schieben (die Luftdüse ist vorne, die Glut also nach *vorne* Richtung Düse schieben, damit sie ordentlich angefacht wird).

. Hinter das Gluthäufchen 2-3 Liter Buchen-Räuchermehl aufhäufen, Glut und Räuchermehl müssen sich berühren.

Wem das zu aufwendig ist, der kann das Räuchermehl auch mit der Lötlampe entzünden.

Nun die Luftklappe leicht öffnen, so dass die Glut etwas angeblasen wird. In der Räucherammer (Fach 3) die Räuchersteine entfernen und das Fleisch aufhängen. Ein Kuchenblech darunter legen (tropft!).

Am Anfang aufpassen, ob das Räuchermehl zu brennen anfängt. Dann rasch mit der Sprühflasche etwas Wasser aufsprühen und den Zug etwas drosseln. Wenn sich ein stabiles Glutnest mit Räuchermehl gebildet hat, geht alles Weitere von alleine. Der Räuchervorgang ist abgeschlossen, wenn das Räuchermehl komplett verglüht ist.

Falls Sie zwischendurch den Speck kontrollieren wollen, dürfen Sie die Tür zur Räucherammer erst nur einen Spalt, nach 2 Sekunden dann ganz öffnen. So verhindern Sie, dass Rauch in den Wohnraum dringt.

Den Speck in einem trockenen, kühlen, belüfteten Raum hängen. Er sollte einige Tage reifen, danach hält er sich wochenlang und wird immer besser! Falls sich weißer Belag bildet, handelt es sich in der Regel um Salz.

# Lammkeule mit Kirschtomaten

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort

Zubereitungszeit: 2-3 Std.

Schwierigkeitsgrad: nicht schwer, aber raffiniert

Personenzahl: 6-8 Personen



## Zutaten:

- 1 große od. 2 kleinere entbeinte Lammkeulen (ca. 1,8 kg oder je 1 kg küchenfertig vorbereitet)
- 1 Bund Thymian
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 2-3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 8 EL Olivenöl
- 400 gr Kirschtomaten
- 1 Bio-Orange
- Zucker

## Zubereitung:

Lammkeule kalt abwaschen und abtrocknen.  $\frac{1}{2}$  Thymian und den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blättchen / Nadeln abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit den Kräutern feinhacken. In die Öffnung(en) geben, die durch das Entbeinen entstanden sind. Lammkeule salzen, pfeffern und mit Senf einreiben.

2 EL Olivenöl in einen flachen Bräter geben und das Fleisch einlegen.

## Ab in den Ofen:

Im Feuerfach (Fach 1) die Keule(n) von beiden Seiten 10 Min. vorbraten, dann im Backfach (Fach 2) 45 Min. bis 1  $\frac{1}{4}$  Std. garen, bis die Keule eine Kerntemperatur von 50°C erreicht hat. (Stichprobe Thermometer)

# Lammkeule mit Kirschtomaten

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort

Zubereitungszeit: 2-3 Std.

Schwierigkeitsgrad: nicht schwer, aber raffiniert

Personenzahl: 6-8 Personen

## In der Zwischenzeit:

Die Kirschtomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Den übrigen

Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und hacken.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem

Zestenreißer in feinen Spänen abziehen (alternativ mit dem Sparschäler ohne die bittere weiße Haut dünn abschälen und in feine Streifen schneiden).

Die Tomaten in eine kleine flache Form geben, mit Salz und 1 Prise Zucker

würzen und die Orangenschale und den Thymian darüberstreuen. Mit dem übrigen Öl beträufeln (6 EL).

## Und auch die Kirschtomaten: Ab in den Ofen!

Die Form in Fach 3 (Räucherfach) stellen und die Kirschtomaten ca. 1 Std. bei

ca. 100°C sanft garen.

Die Kirschtomaten am besten zur Halbzeit der Niedrigtemperaturphase ins

Fach 2 (Backfach) stellen.

Nun den Bräter mit der Lammkeule ins Räucherfach (Fach 3) zu den Tomaten

umsetzen und in 1 – 1 ½ Std. bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig

garen (bei 60-65°C ist das Fleisch rosig, bei 70°C durch – falls die Temperatur

im Räucherfach zu hoch ist, einfach eine Weile die Türe öffnen, bis die

gewünschte Temperatur erreicht ist).

Die Lammkeule zum Schluss noch einmal für 10 Min. ins Feuerfach

(Brennkammer / Fach 1) stellen, damit der Braten eine schöne goldbraune

Kruste bekommt.

Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Kirschtomaten

und dem Bratensaft aus dem Bräter servieren.

Dazu passen Kräuterbrotpuddings, Kartoffelklöße, Bandnudeln, Reis, Kartoffeln

u.v.m.

# Lasagne

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Personenzahl: 4



So sieht sie nach 15 Minuten aus, klassischer Anfängerfehler! Ist zwar schon sehr lecker, aber zu früh rausgenommen! Hunger und Schiss vorm Verbrennen sind schlechte Berater! Das nächste Mal bin ich mutiger! Einfach nochmal zum Nachbräunen ein paar Minuten bei Glut in Fach 1!

## Zutaten Ragù:

Olivenöl, etwas Rotwein (bitte auch für die Lasagne!)

500 gr gemischtes Hackfleisch

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie (frisch oder TK)

1 EL Tomatenmark

1 Dose geschälte Tomaten (800g)

nach Geschmack: Mais, frische Champignons uvm.

## Zutaten Béchamelsauce:

0,5 l Milch, 30 gr Butter, 40 gr Mehl

Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat

**außerdem:** 300 gr Lasagneplatten, nach Belieben geriebener Käse, Mozzarella, mittelalter Gouda, aber zu kross werden: Butterflöckchen

## Zubereitung:

**Ragù:** in einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch mit Tomatenmark anschwitzen, Hackfleisch darin bröselig braten, die gehackte Petersilie untermischen. Mit den Tomaten aufgießen, gut salzen und pfeffern. Einen Schuss Rotwein dazu und mind. eine ½ Std. bei kleiner Flamme und geöffnetem Topf einköcheln lassen.

**Béchamel:** Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und hellgelb anschwitzen. Milch dazu und schnell glatt rühren. Eine ½ Std. bei kleiner Flamme köcheln, dann vergeht der Mehlgeschmack. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken.

**Lasagne:** in eine gebutterte, feuerfeste Form etwas Ragù verteilen, dann eine Schicht Lasagneplatten, wieder Ragù, jetzt Béchamel usw. Die letzte Schicht sollte Béchamel sein. Dick mit geriebenem Käse und Butterflöckchen bedecken.

**Ab in den Ofen:** Auf einem Pizzablech bei Glut in der Brennkammer (Fach 1) 20-25 Minuten backen, bis die Oberdecke goldbraun ist, zum Garen noch 10 Minuten ins Backfach (Fach 2)!

# Schnitzeltopf mit Paprikasauce Balkan-Art Neuer Name, alter Genuss!

Aus der Telegram-Gruppe – Autor\*in (noch) unbekannt

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 35 Minuten + Ziehzeit  
Schwierigkeitsgrad einfach  
Personenzahl 8

Tipp: **Scharfe Soße** für den Vorratskeller:

Zutaten:

3 kg Zucchini - schälen und raspeln

1 kg Zwiebeln - würfeln

1 handvoll Salz, 500 g Zucker (braun)

2 Tuben Tomatenmark

1 Liter Essig (Kräuternessig)

3 EL Paprikapulver rosenscharf, 2 EL Currypulver

3 EL scharfer Senf

nach Bedarf Chili zufügen

Zucchini und Zwiebeln zusammen in einer großen Schüssel mit dem Salz mischen. Zugedeckt 24 Std. kühl stellen. Dann die Masse in einem Sieb abtropfen lassen und etwas ausdrücken.

Die Masse in einem großen Topf mit allen übrigen Zutaten verrühren und 1 Std. köcheln lassen. Öfter umrühren - brennt schnell an!

Alles sorgfältig pürieren, nochmals aufkochen lassen und heiß in Twist-Off-Gläser (350 ml) füllen. Sofort den Deckel drauf und umgedreht für 15 Minuten stehen lassen.

Das Zucchini-Ketchup eignet sich als schnelle Pastasauce, zu Pommes, als Pizzabelag oder für den Schnitzeltopf mit Paprikasauce Balkan-Art!

Alternativ: In kleinen Einmachgläsern bei 80 Grad 25 Min. einkochen! So hält's am Längsten!

## Zutaten:

250 gr Zwiebeln

3 Paprika versch. Farben

Perlzwiebeln

250 ml Sahne

10 Schnitzel

Salz

Pfeffer

400 ml **scharfe Sauce** (Rezept siehe links!)

nach Geschmack Chilischoten und / oder Gewürze nach Bedarf

10 Scheiben Gouda oder Emmentaler

große geölte Auflaufform

## Zubereitung:

Die Zwiebeln vorsichtig in Olivenöl andünsten, Paprika in kleine Stücke schneiden, alles zusammen außer der Sahne in einen Topf füllen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen, die Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Schnitzel in eine geölte Auflaufform oder einen Topf legen und mit einer Scheibe Käse (Gouda oder Emmentaler) je Schnitzel belegen. Mit der Soße Balkan-Art übergießen und die nächste Lage Schnitzel und Käse auflegen. Wieder mit der Soße übergießen, so lange bis alle Schnitzel im Topf oder der Auflaufform liegen. Die Soße sollte alles überdecken. Jetzt den Schnitzeltopf für 24 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

## Ab in den Ofen:

Für 3 Stunden ins Backfach (Fach 2) während in Fach 1 nur Glut ist. Es sollte ca. 120-140 Grad im Backfach haben!



# Schweinekrustenbraten

Peter Rößler 617

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 2 Std. 20 Min.  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 8



## Zutaten:

2 kg Schweinebraten mit Speck und Schwarte / Schweinekrustenbraten  
1 Fl. 0,5 l Bier (Alt, Keller- oder dunkles Weizenbier; Pils ist zu bitter!)  
1 EL Salz  
200 ml Wasser  
1 Zwiebel, 1 Möhre  
100 gr Sellerie  
2 Lorbeerblätter  
1 passender Bräter, 1 Stabmixer

## Zubereitung:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig tief einschneiden. Den Braten erst unten salzen und pfeffern. Das restliche Salz oben auf die Schwarte reiben, auch in die Einschnitte. Die Oberseite ebenfalls pfeffern. Das Wasser in den Bräter geben, den Braten mit der Schwarte nach oben hineinlegen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter dazu legen.

## Ab in den Ofen:

Den Bräter ohne Deckel ins Backfach (Fach 2) bei ca. 180-200 Grad etwa 2 Stunden backen lassen.

Öfter den Braten mit dem Bier übergießen, wenn das Bier leer ist mit der Brühe aus dem Bräter übergießen.

Der Braten ist gut, wenn die rautenförmige Krustenstücke sich leicht lösen und knusprig sind.

Den Braten dann aufschneiden, dies geht am besten wenn man dies in den Einschnitten tut.

Aus der Brühe und dem Gemüse dann eine leckere Soße zubereiten. Dazu das Gemüse in der Brühe pürieren, abschmecken und eventuell mit Speisestärke andicken.

Dazu passen verschiedene Gemüse, Salat, Klöße, Bandnudeln, Kartoffeln uvm.

# Tex-Mex-Wraps mit Salat für die „Prep-Food-Gen“

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: einmal 20 Min., dann 5  
Schwierigkeitsgrad: simpel für ca. 4 Wraps



PS: meine waren nicht ganz so schön, deshalb: Ersatzfoto...

Manchmal muss es einfach schnell gehen, aber man will trotzdem was Warmes essen! Und ja, die „Prep-Food-Generation“ ist nichts Neues! Schon meine Oma hat früher „vorgekocht“, hieß anders, war aber das Gleiche! Hier mal was ganz simples..

## Zutaten:

1 Dose geschälte Tomaten  
10 kleine Scheiben Salami  
3-4 Scheiben mittelalter Gouda  
1 frische Paprika  
1 kl. Dose Mais  
1 Pckg. fertige Weizen-Wraps  
Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver, wer's scharf mag Chili usw.

## Zubereitung:

Salami, Gouda und Paprika klein schneiden, den Mais nicht! Die Tomaten in einem Topf erwärmen und nach Belieben würzen.

Die Zutaten können natürlich nach Gusto angepasst werden, z. B. mit Kidneybohnen, Oliven, Schinken, scharfe Schoten und ja, manche mögen da sogar Ananas mit drin!;-)

## Ab in den Ofen:

Die Masse auf einen Streifen in der zum Koch liegenden Hälfte eines Wraps verteilen, einrollen, in eine feuerfeste Schale legen und für 3-4 Minuten bei ca. 175-180°C ins Backfach (Fach 2) – derweil also in der Brennkammer (Fach 1) noch gute Glut!. Das geht natürlich auch in der Brennkammer (für den Kulinar), allerdings muss man da flink sein...

**Dazu passt** ein frischer Salat, der sich auch sehr gut vorbereiten lässt. Z. B. Eisbergsalat (schneiden und eintupfern) oder auch Feldsalat, eine Soße nach Belieben vorbereiten und ebenfalls in einer Tupper im Kühlschrank aufbewahren! So hat man 1 mal (ein bisschen) Arbeit und mehrere Male ein schnelles und leckeres Essen!

# Feta Mitos Urlaubsgrüße aus Griechenland

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: blondinensicher  
Personenzahl: 2



## Zutaten:

250 g Feta  
250 g Cherry-Tomaten  
20 schwarze Oliven  
3 große Knoblauchzehen  
15 Blätter frischer Basilikum  
50 g Ziegenkäse (nach Belieben – muss nicht sein, gibt aber Pep!)  
wenig Salz  
frischer Pfeffer  
Baguette  
gutes Olivenöl

## Zubereitung:

Zutaten auf Verzehrgroße zerkleinern, Oliven und Knoblauch in Scheibchen schneiden, Basilikum rupfen (gibt mehr Aroma, als schneiden!), alles in ein feuerfestes Gefäß, Olivenöl vorsichtig drüber geben – nicht zu viel, aber genug, dass man das Brot am Ende noch stippen kann!

## Ab in den Ofen:

Nach abgebrannter Flamme das Gefäß auf Pizzaplatte geben, bei Glut ca. 20 Minuten in die Brennkammer (Fach 1), dann nochmals für 10 Minuten in den Backraum (Fach 2).

PS: Knutschen danach geht, wenn alle Beteiligten mitessen!

# Gebackenes Gemüse mit Feta viele Variationen möglich!

Christiane Linder 625

Welcher Ofen: Alle  
Zubereitungszeit: 30 Min.  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

2-3 Spitzpaprika  
4 Tomaten  
2-3 Frühlingszwiebeln  
200 g Feta oder Weichkäse  
Olivenöl  
Gewürze nach Geschmack  
4 kleine Töpfe aus Gusseisen mit Deckel, ca. 10 cm Durchmesser

## Zubereitung:

Das Gemüse in kleine Bissen schneiden, würzen und in Olivenöl marinieren.  
Danach auf die Förmchen verteilen.  
Fetakäse portionieren und auf das Gemüse geben, ebenfalls würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Deckel drauf und:

## Ab in den Ofen:

In der Brennkammer (Fach 1) auf den Rost (oder Pizzablech / Grillblech) bei  
Glut (ca. 250 Grad) für ca. 20 Minuten überbacken lassen!



# Babsys Hähnchenschenkel

Babsy Müller 880

Welcher Ofen? Komfort & Compact

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Personenzahl: 2-4 flexibel...



## Zutaten:

8 Hähnchenschenkel (vorab gut mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen!)

8 große geschälte Kartoffeln

2 Zitronen oder Orangen in Scheiben geschnitten

500 ml Bier

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

## Zubereitung:

Eine Auflaufschale mit ein wenig Öl einfetten, Schenkel in die Form geben,

Kartoffeln in Spalten zwischen die Schenkelchen legen.

Die Zitronen-/Orangenscheiben ebenso verteilen.

Alles nochmal gut mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Hälfte des Bieres in die Form gießen.

## Ab in den Ofen:

Nun ins Backfach (Fach 2) und bei 160-180 Grad ca. 30 Minuten schmoren,

dann – je nach Flüssigkeitsverlust – das restliche Bier dazugeben und weitere 30 Minuten schmoren lassen.

En Guete!



# Elsässer Sitz-Huhn

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden  
Schwierigkeitsgrad: super einfach  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

1 mittelgroßes Hühnchen  
Salz, Gewürze nach Belieben (Chili, für Leute die es scharf mögen)  
Zwiebel  
Olivenöl, Rotwein, Knoblauch

## Zubereitung:

Ist super einfach. Das Huhn innen mit Salz und Gewürz nach Belieben einreiben (ich nehm immer Chili, weil ich's halt scharf mag), eine halbe Zwiebel ins Hühnchen reinstecken, damit die Füße nicht im Sud bambeln und dann in die Rinne der Form ein Gemisch aus Salz, Olivenöl, Rotwein, einer handvoll ungeschälten Knoblauch und Gewürz nach Belieben schütten. Ich beschränke mich auf Chilipulver und Paprika.

## Ab in den Ofen:

Den Gockel damit einpinseln und ab ins Backfach (Fach 2) bei 200°C. Nach ner Stunde müsste er gut sein und in der Rinne hat sich eine grandiose Sauce gebildet.

Sitzmöbel fürs Hühnchen...  
Nennt sich normalerweise  
„Hähnchenbräter“! Wichtig  
dabei ist die Auffangschale!



Die **Hühner-Reste** schmecken kalt am nächsten Tag auch super. Ich mach dann damit eine Hühnersuppe: Die abgenagten Knochen im Backfach (Fach 2) köcheln, abgießen, Zwiebel rösten, kleingeschnittene Staudensellerie und Karotte dazu, Knochen-Suppe angießen, handvoll Nüdelchen dazu und zum Schluss das kleingeschnittene Fleisch mit dem Rest der Sauce untermischen. Nicht mehr kochen, nur ziehen lassen!

# Heureka Hühnerbrustfiletpfanne

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

600 gr Hühnerbrustfilets  
1 mittelgroße Zwiebel, 100 gr gewürfelter Speck  
2 große Gewürzgurken  
300 gr frische Paprika, 200 gr frische Champignons, 1 kl. Dose Mais  
250 ml Gemüsebrühe  
200-250 ml Schmand  
40 gr Tomatenmark  
2 EL Gewürzgurken-Wasser  
1 EL Öl für die Pfanne. 1 EL Senf, mittelscharf, 1 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Die Hühnerbrustfilets jeweils halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen sowie dünn von allen Seiten mit dem Senf bestreichen, dann in eine gefettete Auflaufform legen.

Die Zwiebel schälen und mundgerecht schneiden, das gleiche mit dem Speck, der Paprika, den Champignons und den Gewürzgurken.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Danach den Speck kurz mit anbraten, anschließend die Pilze, den Mais und die Paprika. Die Gewürzgurkenscheiben untermischen, mit dem Gurkenwasser und der Brühe ablöschen.

Schmand und Tomatenmark unterrühren, kurz aufkochen und mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Cayenne nach Belieben, Paprikapulver) abschmecken.

## Ab in den Ofen:

Den Inhalt der Pfanne über die Filets in eine Auflaufform gießen und ca. für 20 Minuten ins Backfach (Fach 2) bei ca. 180°C – also gut vorheizen!

Dazu passen Reis, Baguette, Kartoffeln, Bandnudeln uvm.

# Hofgockel nach Pfälzer Art

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ca. 5,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad: fortgeschritten  
Personenzahl: 4-6



## Zutaten:

2,5-3,5 kg schwerer Rhodenländerhahn mit Innereien, Kopf und Füßen

## Für die Brühe:

- Magen, Hals, Kopf, Füße
- 1 Zwiebel
- Suppengemüse
- eine handvoll Champignonköpfe
- 1 Schuss milden Weißwein
- 2 Lit. Wasser
- Lorbeer, Nelken, Petersilie, Salz, Pfeffer

Alles zusammen aufsetzen und köcheln lassen.

## Für das Füllsel:

- 3 Brötchenhälften vom Vortag
- Butter
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- eine handvoll Champignonköpfe
- 4 Eier
- ein EL fein gehackte Petersilie
- Pfeffer und Muskat
- 2 gestoßene Nelken
- Leber, Herz und den weichgekochten Magen aus der Brühe, alles fein hacken

## Zubereitung:

Brötchen kleinwürfeln und in trockener **Pfanne** goldbraun rösten. Zwiebeln in Butter dünsten, kleingeschnittene Champignons zugeben, 5 Minuten mitbraten.

Hühnerinnereien zugeben, nach 3 Minuten Knoblauch und Petersilie zugeben und 1 Minute ziehen lassen.

# Hofgockel nach Pfälzer Art

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ca. 5,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad: fortgeschritten  
Personenzahl: 4-6

Vom Feuer nehmen und die Brötchenwürfel unterheben. Einige Löffel kochende Brühe zugeben bis ein dicker Brei entsteht. Die Eier unterziehen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Hahn von innen salzen, das Füllsel einfüllen, etwas Luft lassen zum ausdehnen (...der Füllung durch die Erhitzung; **Anm. d. Red.**) und dann zunähen.

Den Hahn in einer Schüssel von allen Seiten mit kochender Brühe übergießen, aus der Schüssel nehmen und mit Salz einreiben. Brühe zurück in den Topf.

Den Hahn auf den Rost vom E-Herd legen und den Rost auf das Saftblech stellen.

## Ab in den Ofen:

1/2 Lit. Wasser in das Saftblech gießen und alles zusammen in den vorgeheizten Ofen stellen, Backfach (Fach 2) bei 150 °C.

Nach einer Stunde anfangen, den Hahn mit Brühe zu begießen. Die 3 geviertelten Zwiebeln in die Saftpfanne geben.

Nach 2 Stunden Temperatur reduzieren auf 120 °C. Falls im Römerofen die Temperatur immer noch bei 150 °C liegt, den Hahn einfach ins Räucherfach (Fach 3) stellen. (Falls es im Räucherfach immernoch zu warm ist, einfach die Türe des Räucherfach öffnen, bis gewünschte Temperatur erreicht ist; **Anm. d. Red.**)

Weitere 90 Minuten ziehen lassen. Dann im E-Herd Temperatur auf 180°C stellen und den Hahn bei Bedarf noch etwas bräunen.

Im Römerofen nochmal ordentlich Feuer machen (mit Buchen- oder Erlenholz), den Hahn im Backfach (Fach 2) zwischenlagern.

Soße aus der Saftpfanne in einen Topf schütten, den Rest der Brühe dazu und sämig einkochen.

Wenn das Feuer richtig brennt, die Räuchersteine (in Fach 3) rausnehmen und den Hahn ins Räucherfach zurückstellen. Wenn er knusprig braun ist, rausnehmen und servieren.

Beilage: Nudeln und Salat

# Knusprige Weihnachtsgente für hohe Feste ein hohes Mahl!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 4-5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll  
Personenzahl: 4-6



Das Besondere an dieser Ente ist das langsame Braten von 2½ - 3 Stunden im Backfach (Fach 2) mit dem feurigen Finale in der Brennkammer (Fach 1). Die Haut wird dadurch nicht nur knusprig, sondern „crisp“, einmalig zart und feinkrustig zugleich. Orange und Ente harmonieren perfekt, die Soße wird alle begeistern! Als Beilage passen ein klassisches Wirsinggemüse und feine Nudeln oder natürlich auch Rotkohl mit Klößen!

## Zutaten:

### Ente:

- 1 küchenfertige Ente, 3,5-4 kg aus Freilandhaltung mit Hals und Innereien
- ½ Lit. Rotwein trocken, aber wenig Säure, z. B. Pfälzer Portugieser
- ½ Lit. heißes Wasser

1 EL grobes Meersalz, zusammen mit 1 TL Pfefferkörner im Mörser zerstoßen

### Füllung:

- 1 Zwiebel ungeschält achteln
- 2 Bio-Orangen mit unbehandelter Schale, ungeschält achteln
- 1 EL grobes Meersalz
- 4 TL Pfefferkörner
- 3 Nelken
- 2 EL gehackter Ingwer

### Soße a):

- Entenhals, Haustücke vom Hals, Entenfett aus der Bürzelgegend, Innereien
- 2 Karotten, kleingeschnitten
- 1 Zwiebel, kleingeschnitten
- Salz, Pfeffer, 1 Strauß Thymian

### Soße b):

- ¼ Lit. Geflügel- oder Rinderfond selbstgemacht\* (siehe Seite 2) oder aus dem Glas
- ¼ Lit. Rotwein trocken, aber wenig Säure, z. B. Pfälzer Portugieser
- 2 TL Kartoffelstärke

# Knusprige Weihnachtsgente für hohe Feste ein hohes Mahl!

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 4-5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll  
Personenzahl: 4-6

## Zubehör:

1 Mörser, Garn und Nadel, Grillrost aus dem E-Backofen, tiefes Saftblech aus dem E-Backofen, Handschuhe und Geflügelschere

## Zubereitung nach Zeitplan zum Servieren um 13 Uhr:

9 Uhr: den gut befüllten, vom Vortag noch warmen, Ofen anzünden.

4 TL Pfefferkörner, die Nelken und 1 EL Salz in der trockenen Pfanne anrösten, rausnehmen und im Mörser zerstoßen. Orangen, Zwiebel und Ingwer in der selben Pfanne ohne Fett durchwärmen, mit den gerösteten Gewürzen mischen und so warm wie möglich in die Ente füllen. Ente zunähen.

Die Salz-Pfeffer-Mischung fest in die Haut einreiben. Ente neben den Ofen stellen.

## Ab in den Ofen:

Gegen 9.45 Uhr Saftblech ins Fach 2 (Backfach) stellen und den Wein mit dem heißen Wasser hineingießen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Grillrost und beides auf die Saftpfanne legen. Die Brust der Ente sollte ins Röhreninnere und der Bürzel Richtung Tür zeigen.

Anschließend Soße zubereiten:

a) Zutaten zu Soße a) in eine Pfanne und rösten. Das Entenfett reicht zum Braten. Nach 15 Minuten

b) Zutaten Soße b) (Fond und Wein) angießen und auf kleiner Flamme köcheln lassen

Jetzt können Sie sich in aller Ruhe an die Zubereitung der Beilagen machen, z. B. Wirsing-Gemüse, die Nudeln oder Rotkohl und die Klöße.

Um 11.30 Uhr ein kleineres Feuer machen mit kleineren Holzscheiten. Es soll rasch und heftig runterbrennen ohne dicke Glutbrocken zu hinterlassen.

Wenn nur noch Glutreste vorhanden sind, die Luftzufuhr komplett schließen.

Um 11.45 Uhr die Ente drehen, Brust nach vorn zur Tür. Bei der Gelegenheit gut einpinseln.

Um 12 Uhr die Stein-Backplatte, mit der Einbuchtung nach vorn, in die Brennkammer legen.

Gegen 12.15 Uhr müsste die Ente gleichmäßig braun, aber nicht besonders knusprig sein. Ente, Grill und Saftpfanne rausholen.

Inhalt der Saftpfanne in eine Schale gießen und das Fett abschöpfen. Den Rest zur Soße gießen und die Kartoffelstärke zugeben. Unter Rühren kurz aufkochen, warm stellen.

12.30 Uhr: Teller ins Räucherfach stellen zum vorwärmen. Die Ente mit Grill wieder aufs Saftblech setzen und jetzt aber in der Brennkammer (Fach 1) auf die Backplatte legen, Bürzel zur Tür hinweisend. Sie können dazu noch etwas Orangenschale, Salbeiblätter o. ä. in die Glutreste werfen. Ab und zu mit der Taschenlampe kontrollieren, ob die Brust zu dunkel wird.

12.45 Uhr: Ente rausholen, aufschneiden, im Backfach warm stellen. Dabei die Tür offen lassen. Soße durchsieben, ebenfalls warm stellen.

13 Uhr servieren. Guten Appetit!

## \*Rinderfond, super-einfach zubereitet: (nur im Komfort)

Ofen wie üblich abends einheizen.

5 kg Rinderknochen in einen großen Topf schütten, 5- 7 Lit. kaltes Wasser dazu, Deckel drauf, auf dem Küchenherd aufkochen. Vom Herd nehmen und ins Räucherfach (Fach 3) stellen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen abseihen, Fond und Fleischknochen trennen und ins Freie stellen. Nach 3-4 Std. kann das Fett vom Fond abgenommen werden. Fleisch anderweitig verwenden (Hund?), den nun geleeartigen Fond als Saucenbasis in Gläser füllen und einfrieren.

# Portugiesisches Piri-Piri-Huhn mit Fladenbrot und Schmorknoblauch

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad: etwas anspruchsvoller  
Personenzahl: 2-4 Personen



## Zutaten:

1 mittelgroßes Hühnchen  
Öl  
250 gr Weizenmehl, 250 gr Roggenmehl  
0,5 Lit. lauwarmes Wasser  
1 EL grobes Meersalz  
getrocknete oder frische scharfe Chilischoten, 1 Päckchen Hefe, 2 TL Kümmel

## Zubereitung:

Großes Feuer machen, Fladenbrot vorbereiten. Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, alle Zutaten hinzugeben und gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst; evtl. Wasser nachgießen. Oben auf dem Ofen ca. 45 min. gehen lassen, dann mit gut bemehlten Händen flache Fladen formen.

Die Fladen noch etwas aufgehen lassen. Wenn dies geschehen ist, die Fladen in die Brennkammer (Fach 1) auf die Brot-Backplatte (graue Platte, ca. 5 Min. auf Glut vorheizen) legen.

Während die Fladen 5-10 Minuten backen, das Huhn vorbereiten: Das Huhn an der Brust entlang aufschneiden, auseinanderklappen, flachklopfen und einölen.

Im Mörser eine Handvoll getrocknete (oder frische) scharfe Chilischoten und 1 Esslöffel grobes Meersalz fein stoßen. Das Huhn mit dieser Mischung einreiben.

Wenn die Fladenbrote Farbe haben, mitsamt der Brotbackplatte aus der Brennkammer (Fach1) nehmen und ins Backfach (Fach 2) damit, immer mal wenden, damit es nicht zu dunkel wird!

Huhn mit der Hautseite nach oben auf den Grill legen in die Brennkammer (Fach 1) und ab in den Feuerraum. Die Glut dürfte jetzt nicht mehr zu stark sein. Etwa 25-35 Min. grillen.

Während Huhn und Fladenbrot garen, 1 große Knoblauchknolle in Knoblauchzehen teilen und ungeschält in eine Pfanne mit viel Öl geben. Ins Backfach zum Fladenbrot stellen. Wenn der Platz nicht reicht, den oder die Fladen aufrecht an die Wand lehnen. Aufpassen dass der Knoblauch nicht zu braun wird. Wenn die Hitze zu groß ist, im Räucherfach weiter garen.

Huhn, Fladenbrot und Knoblauch rausnehmen. Brot aufschneiden, den weichen Knoblauch aus den Schalen drücken, aufs Brot schmieren und zusammen mit dem Huhn servieren.

# Rhoihessewoihinkelsche vornehm: Coq au Vin

Christiane Linder 625

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ca. 3 Std.  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

- 1 Maispoularde, ca. 1.400 g
- 2-3 Karotten
- 2-3 Frühlingszwiebeln oder Schalotten oder Gemüse nach Geschmack
- 1 Lit. Riesling (oder Weißwein nach Geschmack)
- 1 kleiner Soßenlebkuchen

## Zubereitung:

Die Maispoularde in handliche Stücke zerteilen, d. h. Flügel abtrennen, Beine in 2 Teile teilen, Brust auslösen usw.  
Gemüse in Stücke schneiden.  
Die Poulardenstücke salzen und pfeffern und inkl. Knochen in einem großen Bräter in Butterschmalz oder Öl anbraten, danach das Gemüse ebenfalls leicht bräunen lassen.  
Mit Riesling ablöschen, den Soßenlebkuchen in handliche Stücke brechen und ebenfalls in die Flüssigkeit geben.  
Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren mit hineingeben, wer aus Frankreich ein Bouquet garni hat, dieses gerne als Alternative.

## Ab in den Ofen:

Während in der Brennkammer (Fach 1) nur noch Glut ist sollte das „Hinkelsche“ (Hühnchen... für die Preußen unter uns) dann bei 100-125 Grad ins Backfach (Fach 2) und das für ca. 2. Stunden!

Nach dem Herausholen aus dem Römerofen, das Fleisch vom Knochen lösen, eventuell nachwürzen!

Dazu schmeckt entweder ein schönes Baguette oder auch Klöße uvm.!

**Frage:** Was ist Soßenlebkuchen? Das ist ein leicht gewürzter, fester „Lebkuchen“ (Zimt, Nelken, Piment u. ä.) speziell zum Binden und Verfeinern dunkler Soßen! Hier kann aber auch „normaler“ Soßenbinder genutzt werden oder natürlich auch eine Mehlschwitze!  
(Soßenlebkuchen wird gerne in meiner unterfränkischen Heimat verwendet, beim Kochen solcher Rezepte wird normalerweise zwangsweise auch ein Kochwein getrunken! – **Anm. d. Red.**)

# Weihnachtsgans – der Klassiker

Christian Krebühl 401

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ca. 30 Min., 24 Std. marinieren; 5-6 Std. Kochzeit  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: je nach Gewicht des Vogels 4-6



## Zutaten:

1 Gans, ca. 5 kg  
Apfel  
Trockenpflaumen  
Sellerie  
Knoblauch  
Zwiebeln  
Kräuter: Koriander, Lorbeer, Petersilie, Thymian, Beifuß  
Gewürze: Salz, Pfeffer, geräucherte Paprika, Kreuzkümmel Asant  
evtl. ein Schuss Sherry

## Zubereitung:

Grundsätzlich ist es erst mal wichtig, die Gans so früh wie möglich zu salzen, damit die Proteine des Fleisches gelöst werden und das Fleisch saftig wird. Ich mache das gerne 24 Stunden bevor die Gans in den Ofen kommt, man kann aber auch 2 Tage dafür einplanen. Ihr habt die Möglichkeit, die Gans mit einem Trockenrub aus Salz und Gewürzen einzureiben, besser ist es jedoch, sie in eine Salzlake einzulegen.

Wenn ihr also einen großen Topf oder eine Pränke habt und die Gans in der Garage oder im Auto kühl halten könnt, wählt diese Variante. Für die Salzlake gebt ihr etwa 250–300 Gramm Salz auf einen Liter Wasser, kocht das kurz auf, damit das Salz sich löst und gießt das mit weiteren vier Litern Wasser auf, in das ihr nun eure geschnippelte Füllung aus Pflaumen, Äpfeln, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und bisschen Thymian, Koriander, Petersilie und Lorbeer gebt. Schlussendlich versenkt ihr eure Gans in der Lake. (Denkt daran, vorher das Säckchen mit den Innereien raus zu nehmen und die Gans einmal zu waschen. Die Innereien könnt ihr gerne auch mit in die Lake geben.)

So, jetzt habt ihr erst einmal einen Tag Pause, um das Haus zu schmücken und die Geschenke einzupacken;-)



# Weihnachtsgans – der Klassiker

Christian Krebühl 401

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: ca. 30 Min., 24 Std. marinieren; 5-6 Std. Kochzeit  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: je nach Gewicht des Vogels 4-6

## Ab in den Ofen:

Am 24. schließlich seht ihr zu, dass ihr recht früh auf den Beinen seid, um euren Ofen anzufeuern. Gut ist, wenn er noch eine Grundwärme vom Vortag hat, rechnet damit, 3 bis 4 Stunden zu feuern, bevor euer Ofen auf Temperatur ist, bevor ihr die Gans einlegt, die ihrerseits nochmal gute 4 - 6 Stunden je nach Gewicht benötigt.

Sobald das oberste Fach (Räucherfach, Fach 3) etwa 90 Grad hat, nehmt ihr die Gans aus der Salzlake, filtert die Füllung aus der Lake, um sie ihrer Bestimmung innerhalb der Gans zuzuführen und würzt die Haut nochmal nach Belieben. (seid hier sparsam, salzig genug ist der Vogel eigentlich schon, aber so ein wenig geräucherte Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel oder Asant schmeckt halt schon gut).

Wenn der Vogel nun seinen Weg in den Ofen finden soll, habt ihr die Wahl, ob ihr das Fleisch nur garen oder konfieren wollt. Zum Garen legt ihr die Gans auf einem Rost über einen Bräter, der das ausfließende Fett auffangen soll. Zum Konfieren legt ihr die Gans mit der Brustseite nach unten direkt in den Bräter. So kocht das Fleisch im eigenen Fett, wird dadurch noch saftiger, aber eben auch fettiger. Ich mags gerne, meine Frau nicht, daher haben wir darauf verzichtet.

Wenn ihr einen **Fleischthermometer** habt, peilt 85 Grad Kerntemperatur an und schiebt den Vogel ins Räucherfach (Fach 3) zum Niedrigtemperaturgaren. Aus Erfahrung kann ich sagen, dass sie im Räucherfach (Fach 3) etwa 4-5 Stunden bei etwa 5 kg Gewicht benötigt; exakter ist natürlich ein Thermometer.

Solltet ihr aufs Konfieren verzichten, gefiele es der Gans ganz gut, hin und wieder mit dem eigenen Fett beträufelt zu werden.

Etwa 5 Grad vorm Erreichen der Kerntemperatur oder etwa 20 Minuten vorm Ende der Garzeit wechselt vom Räucherfach (Fach 3) ins Backfach (Fach 2). Für eine extra knusprige Haut habt ihr zu diesem Zeitpunkt eure Glut auf dem Höhepunkt und öffnet die Räucherklappen des mittleren Fachs. (Es ist etwas einfacher, sie schon morgens zu öffnen, ihr müsst aber bedenken, dass der Stein der Backfächer sich beim Anfeuern schwarz verfärbt)

Während dieser Phase passt ihr bitte höllisch auf, dass die Haut euch nicht anbrennt, aber mit regelmäßiger Beobachtung bekommt ihr auf die Art eine knusprige Haut, gepaart mit saftigem Fleisch.

Für die Sauce trennt ihr das Fett im Bräter vom Bratensaft, gießt den Bratensaft mit etwas Fond und Sahne auf, bringt alles zum Köcheln, bindet es mit Saucenbinder oder Speisestärke und schmeckt alles mit Salz, Pfeffer und vielleicht einem Schuss Sherry ab.

Garniert mit Knödeln, Rotkraut und einem Salat, habt ihr so den Weihnachtsklassiker schlechthin direkt aus Eurem Römerofen.

Guten Appetit



# Weihnachtlicher Gänsebraten mit Niedrigtemperaturgarung

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Compact

Zubereitungszeit: 9-10 Stunden

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll, aber nicht schwer!

Personenzahl: 6-8



Das folgende Rezept habe ich an Weihnachten 2006 meiner Familie offeriert. Ich brate schon seit vielen Jahren große Vögel, wie Enten, Gänse und Truthähne. Dieses Jahr ließ ich mich ohne irgendeine Generalprobe zur Niedrigtemperaturgarung hinreißen. Sowohl meine Familie, als auch meine Schwiegereltern, die ich in dieser Hinsicht nicht nur als sehr kritisch, sondern auch als äußerst konservativ und voreingenommen bezeichnen möchte, beurteilten den Flattermann als äußerst delikats, unendlich zart und – noch wichtiger, superknusprig, „Chio-Chips krachen leiser, wenn man sie abbeißt“ ...

## Zutaten:

- 1 Gans mit 5,5 kg
- 3 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 3 Perlzwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Tüte Haselnüsse
- 100 ml Calvados

Salz, Rosmarin, Thymian, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer aus der Mühle (grob)

Da die Geschmäcker bei den Beilagen variieren, führe ich hier im Rezept erst gar keine auf, außerdem können wir uns so ganz auf das Niedrigtemperaturgaren konzentrieren!

## Zubereitung:

Die Äpfel werden entkernt und in grobe Würfel geschnitten, die Zwiebeln geachtelt, die Perlzwiebeln bleiben am Stück und die Knoblauchzehen halbiert.

Äpfel, Zwiebeln, Perlzwiebeln, Knoblauchzehen und Nüsse werden vermischt, gesalzen und gepfeffert, mit Thymian und Rosmarin gewürzt und im Calvados einige Stunden oder über Nacht mariniert: Fertig ist die Füllung.

# Weihnachtlicher Gänsebraten mit Niedrigtemperaturgärung

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Compact  
Zubereitungszeit: 9-10 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll, aber nicht schwer!  
Personenzahl: 6-8

Die Gans wird innen und außen gesalzen (wobei man hier vorsichtig vorgehen sollte, denn im Gegensatz zur normalen Zubereitungsart hat das Salz hier viele Stunden Zeit, während des Garens das Fleisch zu durchdringen. Man hat es schnell übersalzen.) Außen kommen Cayennepfeffer, grob gemahlener schwarzer Pfeffer und Rosmarin hinzu, bevor der Vogel prall gefüllt wird. Prall ist hier fürs Auge recht wichtig, weil das die Gans auch im Endstadium in Form hält. Ist zu wenig Füllung da, sieht das gute Stück am Ende aus, als wäre es überfahren worden...

Die gefüllte Gans wird zugenäht und mit der Brust nach OBEN auf ein tiefes Blech gelegt, das einiges Fett auffangen kann. Alternativ, weil Backbleche meistens nicht in den Römerofen passen, kann man einen flachen weiten Bräter oder eine Auflaufform nehmen. Nichts enges mit hohen Wänden, der Vogel muss entspannt flattern können.

## Ab in den Ofen:

Ohne Flüssigkeitszugabe, ohne Einstechen der Haut, ohne irgendetwas, kommt die Gans jetzt ins Backfach (Fach 2) bei mindestens 200°C, besser sind 220°C.

(Diesen Schritt musste ich an Weihnachten 2006 leider noch im Elektroherd vollbringen, denn mein Römerofen war noch zu frisch, um diese hohe Temperatur bringen zu können.)

Eine Stunde bleibt die Gans bei der hohen Temperatur im Backfach (Fach 2), eine Stunde, während der man wahrscheinlich einmal Fett abschütten muss, bevor das Blech überläuft. Die Gans wird NICHT mit Flüssigkeit übergossen und nicht gewendet, sie liegt einfach nur so in ihrem warmen Nest.

Nach Ablauf der Stunde schiebt man die Gans eine Etage höher ins Räucherfach (Fach 3), dort sollten 80°C herrschen, 90°C gehen auch. 100°C sind zu viel, die Säfte beginnen zu köcheln und am Ende ist nur noch ein trockener Gummiadler zum Festmahl übrig. Deshalb sollte man unbedingt ein Ofenthermometer benutzen (danke nochmals, Stefan!), das man zentral im

Garraum positioniert, z. B. aufgehängt oder der Gans auf die Brust stellt. Ich musste mehrmals die Temperatur reduzieren, indem ich ein paar Minuten die Tür einen Spalt offen ließ.

Sobald die Gans den niedrig temperierten Garraum (Räucherfach, Fach 3) "betritt", läuft die Uhr: Mindestens 7 Stunden soll man das Tier darin garen, man kann es auch länger tun. Ich habe ihn 8 1/2 Stunden drin gelassen, weil die Verwandtschaft zu spät kam, es passiert dem Vogel nichts, er wird keinesfalls trocken oder zäh.

Auch während dieser langen Garzeit wird der Braten nicht gewendet, nicht übergossen, die Haut nicht eingestochen – nichts wird gemacht, nur die Temperatur kontrolliert.

Ansonsten hat man nichts zu tun während dieser Zeit, als sich um die Soße und die Beilagen zu kümmern. Etwa 45 Minuten vor dem Ende der Garzeit gibt man der Gans die richtige Endtemperatur indem man sie nochmals bis zum Schluss in die Brennkammer (Fach 1) stellt, wieder, ohne sich um etwas zu kümmern.

Als ich die Gans zum Schluss herausholte und vom Blech nahm, vielen gleich mal beide Flügel ab, das tranchieren hätte man auch mit einem stumpfen Löffel vollziehen können, so zart war das Fleisch.

Das Fleisch ist mit dieser Art der Zubereitung sehr saftig, sehr zart und die Haut einfach unglaublich. Der Erfolg und der Anklang waren in meinem Fall so groß, dass ich das Ganze die Woche darauf mit 3 Enten (in Worten DREI) getestet habe. Die ganze Prozedur ist gleich, das Ergebnis ebenso.

Vielleicht probiert ja der ein oder andere dieses Rezept einmal aus, ich denke, es lohnt sich. Ich kann es nur weiterempfehlen und wünsche allen, die es tun, viel Erfolg!

# Heiße Maronen Kindheitserinnerung...

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Einsteigerding!



Ich überrasche meine Gäste gerne im Winter abends zu einem Gläschen Rotwein mit ein paar heißen Maronen! Es geht so einfach und so schnell und es kommen immer schöne Kindheitserinnerungen dabei zusammen!

## **Zutaten:**

pro Person 10-15 Maronen

## **Zubereitung:**

frische Maronen kreuzweise einschneiden – nicht zu zaghaft, das erleichtert das Schälen!

## **Ab in den Ofen:**

Pizzablech in die Brennkammer (Fach 1) einlegen, die Maronen am besten flach nebeneinander in ein feuerfestes Gefäß legen, auf das vorgeheizte Pizzablech stellen, es braucht jetzt nur noch eine schöne Glut!

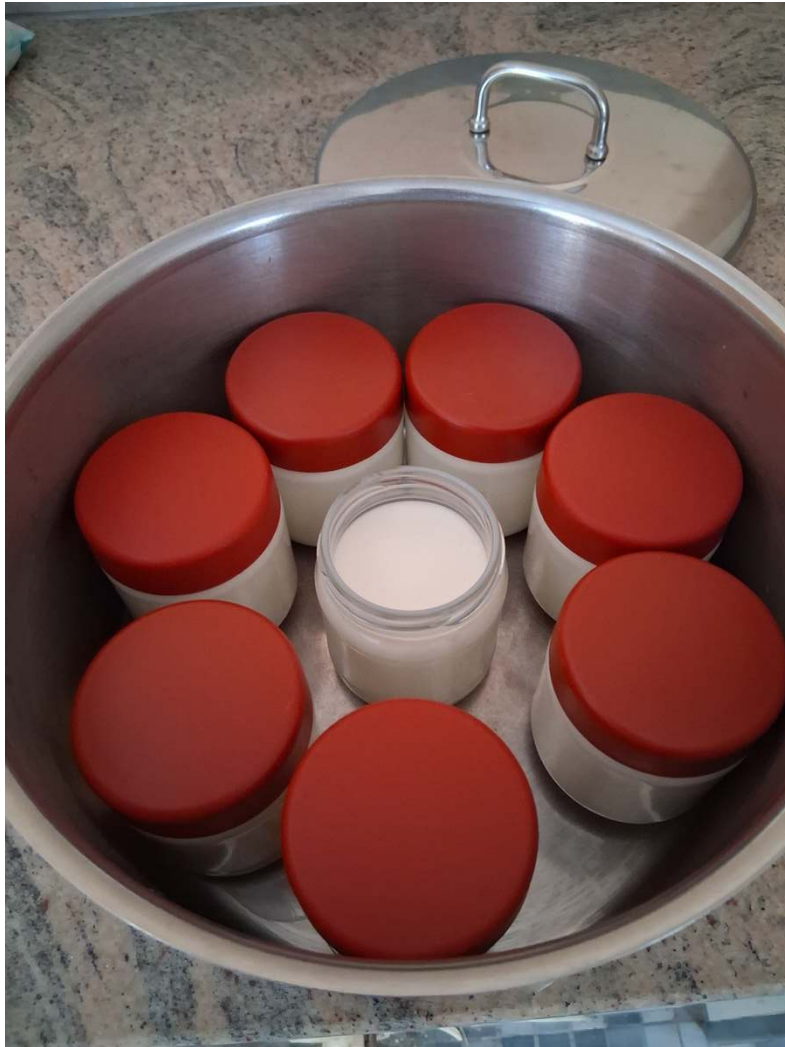
Garzeit – je nach Frische der Maronen 10-25 Minuten!

Guten Appetit und viel Spaß!

# Joghurt für Müsli, Zaziki, pur essen uvm.

Peter Rößler 617

Welcher Ofen? Alle  
Zubereitungszeit: 8-10 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 8 Portionen á 200 ml



Wir nehmen einen Naturjoghurt und vermischen den mit Milch. Durch die Wärme des Ofens vermehren sich die Bakterien darin und aus der Milch wird wieder Joghurt. Schmeckt viel besser als der gekaufte! Man kann auch bei der neuen Zubereitung wieder einen davon nehmen, den man als Starter genommen hat.

## Zutaten:

1 Becher (150 ml frischen (guten) Joghurt, 3,5 % Fett  
8 Gläser á 200 ml mit Deckel  
großer Topf  
Kuchengitter o. ä.  
1,4 Lit. H-Milch 3,5 % Fett

## Zubereitung:

Den Joghurt und die Milch in eine Schüssel mit Ausguss geben. Alles gut verrühren.  
Alles in die Gläser verteilen, die Deckel nur ganz locker andrehen, nicht fest verschließen, da sie sonst platzen können.  
Die Gläser jetzt in einen Topf stellen und den Deckel darauf legen.  
Das Kuchengitter oder einen Rost auf den Compact legen und den Topf darauf stellen. Nicht direkt auf den Compact stellen, die Abdeckplatte kann leicht auch mal eine Temperatur von 100 Grad bekommen und dann wäre der Joghurt krümelig.

## Ab in den Ofen:

Beim Compact oder beim Kulinar oben auf den Ofen stellen, beim Komfort ins Räucherfach, bei 50 Grad für 8-10 Std. Der Joghurt ist fertig, wenn er fest ist! Bei einer niedrigeren Temperatur von 50 Grad, würde die Joghurt-Herstellung auch im Backfach (Fach 2) funktionieren!

Der Joghurt selbst darf nur 45 Grad haben, sonst sterben die Kulturen darin ab!

# Orengeat super Schalenverwertung von genaschten Orangen

Juliane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: alles inkl. 25,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad: Erfahrung von Vorteil  
Menge: abhängig von der Menge der Orangenschalen!



## Zutaten:

Bio-Orangenschalen

Salz

Zucker

## Zubereitung:

Orangenschalen in gewünschte Streifen schneiden, mit Wasser und ca. 1 TL Salz ca. 5-10 Min. kochen, abgießen und Vorgang wiederholen, (evtl. 2x, je nachdem wie viele der Bitterstoffe man „rauskochen“ will. Nach dem Abgießen die Orangenstreifen abwägen und mit derselben Menge Zucker wasserbedeckt zum Kochen bringen. Nach ca. 10 Min. abgießen (dabei evtl. den entstandenen „Sirup“ auffangen und anderweitig nutzen).

## Ab in den Ofen:

Das Orengeat auf Backfolie und den Gittern ausbreiten und im Räucherfach (Fach 3) bei angelehnter Tür belassen, bis es getrocknet ist.

# Suppenwürze zum Abschluss der Heizsaison Suppenbasis / Universalwürze

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ein paar Tage  
Schwierigkeitsgrad: simpel



## Zutaten:

4 große Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden  
großer Bund Liebstöckel (Maggikraut) grob hacken  
6 Stangen Lauch der Länge nach halbieren und in Ringe schneiden  
6 große Karotten grob raspeln  
1 Sellerieknolle grob raspeln  
Bund Petersilie grob hacken  
6 Petersilienwurzeln grob geraspelt  
nach Geschmack Paprika oder andere trocknungsfähige Kräuter und Zutaten  
Meersalz

## Zubereitung:

Alles (außer die Zwiebeln) vermischen und auf Bleche verteilen, die mit Backpapier ausgelegt sind. Die Zwiebeln auf ein separates Blech legen, sie werden nach dem Dörren noch leicht geröstet, damit sie etwas Farbe annehmen.

## Ab in den Ofen:

Temperatur: 60-80°C im Räucherfach (Fach 3), Bleche mit vorbereiteten zerkleinerten Kräutern in den Ofen geben.

Die Ofentür nur anlehnen! Stark duftende Zutaten, wie Zwiebeln, Lauch vorzugsweise in der Brennkammer (Fach 3) trocknen. Deshalb separate Bleche hierfür verwenden.

Beim **Compact** Bleche zum Dörren über Nacht einfach auf den Ofen stellen! Der Trocknungsprozess kann einige Tage dauern. Am besten den Ofen am frühen Abend, wenn es kühler wird, kurz mit 3 kg Holz durchheizen. Wenn das Feuer einige Stunden aus ist, kann man eines der Gemüsebleche schon wieder in die Brennkammer (Fach 1) stellen. Temperaturen vor dem Zubettgehen nochmals prüfen! Es darf nichts braun werden!

Masse zwischendurch immermal wieder wenden! Wenn die Masse gut angedörft ist, großzügig (5-10%) mit grobem Meersalz bestreuen.

Wenn alles „rascheltrocken ist“ kommt es in den Mixer oder Mörser. Zum Schluss alles in Schraubgläser füllen!

# Apfelbrot

Juliane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 6,5 Std. Vorbereitung, 1 Std. backen  
Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zutaten:

1 Kastenform (oder zw. Kleine 20 cm)  
750 gr Äpfel  
100 gr Zucker  
250 gr Mandeln  
500 gr Mehl (evtl. Vollkorn / normal gemischt)  
1 ½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
1 EL Kakao  
250 gr Rosinen

## Zubereitung:

Apfel mit Schale grob raspeln, mit dem Zucker vermischt ca. 6 Std. ziehen lassen. Dann alle Zutaten miteinander vermischen. Form(en) einfetten, mit Mehl ausstäuben, Teig einfüllen, nach Belieben verzieren (mit Mandeln, Kandiskirschen usw.) und mit Wasser glatt streichen.

## Ab in den Ofen:

Im Backfach (Fach 2) bei ca. 180-200 C° in etwa 60 Min. backen. Mit der Stäbchenprobe erkennt man, ob das Apfelbrot fertig ist!

# Baiser (die Redaktion musste sich gerade weitere Hosen kaufen...)

Karin und Wolfgang 521

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 30 Min., ca. 12 Std. Trocknungszeit  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
ca. 50 kleine Sünden



## Zutaten:

4 Eiweiß  
200 gr Zucker (feiner Kristallzucker)  
Zitronensaft, Prise Salz  
Backblech

## Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen. Das kalte Eiweiß (Wichtig: sauber trennen!) in einer fettfreien sauberen Schüssel mit einer Prise Salz steifschlagen. Sobald das Eiweiß aufschäumt, den Zucker langsam einrieseln lassen. Solange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ein paar Tropfen Zitronensaft verfeinern den Eischnee.

Der Eischnee ist fertig, wenn er glatt und glänzend ist und sich lange Spitzen herausziehen lassen und stehen bleiben

Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf das Backpapier kleine Tuffs spritzen.

## Ab in den Ofen:

In Fach 2 (Backfach) bei ca. 100 Grad (Feuer ist erloschen, leichte Glut) das Blech einstellen. Die Baisers sollen weiß bleiben, nicht braun oder bräunlich werden! Wenn die Baisers etwas getrocknet sind, können sie auf ein Gitter gelegt werden (siehe Foto) und dann über Nacht bei leicht geöffneter Türe fertig trocknen lassen.

**Tipp1:** Je mehr Zucker man nimmt, desto knuspriger wird das Baiser. In einer luftdicht verschlossenen Dose sind die Baisers länger haltbar (wenn ich sie nicht vorher finde **Anm. d. Red.**).

**Tipp2:** Für Risikogruppen (z. B. Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen sind pasteurisierte Eiweiße aus dem Kühlregal eine gute Option!

**Pasteurisiertes Eiweiß** ist flüssiges, vom Eigelb getrenntes Eiklar, das durch kurzzeitiges Erhitzen auf ca. 56-60°C von Bakterien, wie Salmonellen, befreit wurde. Es ist hygienisch sicher, ungekühlt lange haltbar und ideal für den rohen Verzehr oder zum Backen, ohne dass Eier getrennt werden müssen. **Quelle** Tante Google... (**Anm. d. Red.**)

# Capuccino-Sterne

Juliane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: 3 Std. Vorb., 20 Min. backen  
Schwierigkeitsgrad: Erfahrung von Vorteil  
ca. 60 Stück



## Zutaten:

1-2 normale Backbleche  
3 Eiweiß  
250 gr Puderzucker  
2-3 x 25 gr Cappuccinopulver  
1 TL espressopulver  
400 gr gemahlene Mandeln

## Zubereitung:

Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen, 8 EL bzw. 1 Kaffeetasse abnehmen und kühl stellen. Mandeln und Kaffee untermischen, 2 Stunden kühl stellen. Nudelholz in Klarsichtfolie einwickeln (babbische Angelegenheit - **Anm. d. Red.**), den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und mit dem übrigen Eischnee bepinseln.

## Ab in den Ofen:

Bei 150 C° ins Backfach (Fach 2) und in etwa 20 Min. dort belassen. Fertig sind die leckeren Sternchen, wenn der Eischnee leicht gebräunt ist!

## Tipp:

Um dieser Köstlichkeit den weihnachtlichen Touch zu nehmen, kann man natürlich auch andere Förmchen zum ausstechen verwenden! Sind lecker bei jedem Anlass ! (**Anm. d. Red.**)

# Getrocknete Apfelringe und Mangos

Juiane Flaksman 639

Welcher Ofen? Komfort  
Zubereitungszeit: 15 Min. Vorbereitung, 12-24 Std. Trocknung  
Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zutaten:

Äpfel

Zimt

Mangos

Anzahl nach Bedarf und Obstorten nach Belieben! Funktioniert ebenfalls mit Tomaten, Pflaumen, Trauben, Paprika...

## Zubereitung:

Bei den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und zu Ringen schneiden, mit Zimt bestreuen und auf die Räucherstange fädeln.

Mangos in flache Schnitze schneiden, nicht zu klein, denn sie schrumpfen beim Trocknen! Diese auf ein Backblech o. ä. legen. (siehe Bild)

## Ab in den Ofen:

Im Räucherfach (Fach 3) für 12-24 Std. bei 50-100 Grad trocknen. Die große Zeitspanne ergibt sich aus den unterschiedlichen Geschmäckern, wie kross das Endprodukt sein soll!

## Tipp:

Wer gerne Orangen isst, kann die Orangenschalen auf gleiche Weise trocknen und dann als aromatische Anzünder für den Ofen verwenden! (oder aber man macht Orangeat daraus, siehe Rezept Orangeat, **Anm. d. Red.**)

# Knusprige Apfelringe

Reiner Trinkel

Welcher Ofen? Komfort

Zubereitungszeit: 10 Min., Trocknung 3-4 Std., Dörren 2-4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: sehr simpel



## Zutaten:

2 kg Äpfel (z. B. Elstar oder wer's säuerlich mag, Boskop)

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und mit Ausstecher entkernen, dann halbieren und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Apfelscheiben darauf verteilen. Aufpassen, dass nicht zu viele aufeinander liegen. 3-4 Stunden auf dem Deckel des warmen Ofens vortrocknen.

## Ab in den Ofen:

Danach ins Räucherfach (Fach 3) und dort 2-4 Stunden dörren, je nach Temperatur.

Die Apfelscheiben dürfen goldbraun und knusprig werden, wobei der Fruchtzucker leicht karamellisiert.

Öfter kontrollieren, damit die Apfelscheiben nicht zu dunkel werden.

# Nougat-Apfel-Crumble mit Marzipan und Cranberries

Sabine Gauy 480

Welcher Ofen? Compact & Komfort  
Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach, wenn geduldig  
Personenzahl: 6



## Zutaten:

### Nougat-Marzipan-Masse:

150 gr Nougat, 200 gr Marzipan, 400 ml Sahne

### Apfelfüllung:

5 Äpfel (Braeburn, Cox, Elstar, eher sauer), 1 Zitrone, handvoll getrocknete Cranberries, 50 gr Zucker, Zimt

### Streusel:

150 gr Zucker, 300 gr Mehl, 150 gr Butter

## Zubereitung:

Äpfel schälen, in mundgerechte Stücke zerteilen, mit Zucker und Zimt, dem Saft einer ausgedrückten Zitrone und den Cranberries vermischen.

Sahne vorsichtig bei geringer Temperatur in einem Topf erwärmen, Nougat in kleinere Stücke schneiden, einfügen, ebenso das Marzipan. Hier ist etwas Geduld gefragt, denn das Marzipan wehrt sich etwas gegen das Auflösen... rühren, rühren, uffbasse... darf nicht kochen!

Dann Mehl, Butter, Zucker in einer separaten Schüssel mit der Hand zusammenkneten, bis die Masse grob bröselig ist. Gute Streusel sind einfach und so lecker...

Nun in eine feuerfeste Schüssel zunächst die Nougat-Marzipan-Masse geben, etwas erkalten lassen, dann die Apfelmasse darauf geben, im Anschluss die rohen Streusel als „Deckel“.

## Ab in den Ofen:

Für ca. 15 Minuten ins Backfach (Fach 2), dann noch für ca. 10 Minuten auf das Pizza-Grundblech über die Glut in die Brennkammer (Fach 1), bis die Streusel goldbraun aussehen. Übrigens: Auch kalt sehr lecker! Und die Streusel bleiben lange so, wie sie sein sollen, auch wenn die Nougat-Marzipan-Masse beim Backen hochschlumpft, auch wenn der Crumble 2 Tage im Kühlschrank war!

## Hinweis:

Am besten beim Verzehr eine elastische Hose tragen... so lecker...

# Nusskuchen von Mama Li so simpel, wie lecker!

Sabine Gauly 480

Welcher Ofen? Kompakt & Comfort  
Zubereitungszeit: 20 Min. Vorbereitung, ca. 1,5 Std. Backzeit  
Schwierigkeitsgrad: total einfach  
Personenzahl: 4-6 Personen...



## Zutaten:

250 gr Mehl  
250 gr Butter  
250 gr gemahlene Haselnüsse  
250 gr Zucker  
4-5 Eier  
2 gestrichene TL Backpulver  
2 Tütchen Vanillezucker  
klassischerweise Gugelhupfform, schmeckt aber auch aus anderen Formen

## Zubereitung:

Alles zusammen verrühren, bis es eine klebrige Masse ist, also quasi einen Rührteig anfertigen. Die Form einfetten und mit Semmelbrösel auskleiden. Den Teig in die Form geben und die Form feste aufschlagen, damit sich keine Löcher im Teig bilden und er sich besser einfügen kann. Falls er ungleich eingefüllt wurde, mit dem Teigschaber nachhelfen und gleichmäßig in die Form verteilen.

## Ab in den Ofen:

Bei vorgeheiztem Ofen für ca. 1,5 Stunden ins Backfach (Fach 2) geben, also eher trocknen, als backen! Mit der Stäbchenprobe kann festgestellt werden, wann der Teig „durch“ ist und der Kuchen fertig!

## Tipp:

Als Dessert backe ich den Nusskuchen gern in kleinen Gugelhupf-Formen (je nach Personenzahl in 16-cm-Formen oder in 7er! Dann natürlich die Backzeit entsprechend verkürzen! Dazu ein Schwups Sahne und / oder Eierlikör / und oder heiße Kirschen – ohne Kommentar...

# Roweinbirnen mit Vanillesoße

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort & Compact  
Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Std.  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Personenzahl: 4



## Zutaten:

4 reife Birnen  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Zucker  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
1 Stück Sternanis  
1 Stück unbehandelte Orangenschale  
ca. 350 ml kräftiger Rotwein  
2 Eigelb  
1 ganzes Ei  
¼ l Milch  
1 Vanilleschote

## Zubereitung:

Die Birnen im Ganzen schälen, den Stiel nicht entfernen. Die Birnen mit Zitronensaft einpinseln und in eine engen Topf stellen. 1 EL Zucker, die Gewürze und die Orangenschale dazugeben und mit so viel Rotwein aufgießen, dass die Birnen bedeckt sind.

## Ab in den Ofen:

Im Brennfach (Fach 1) einmal kurz aufkochen lassen, dann ins Räucherfach (Fach 3) stellen und die Birnen ca. 45 Min. gar ziehen lassen.

## In der Zwischenzeit:

Für die Vanillesoße die Eigelbe und das ganze Ei in einem Topf mit dem übrigen Zucker und der Milch mit dem Schneebesen verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auf dem Küchenherd bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und – damit sich keine Haut bildet –iterrühren, bis die Soße lauwarm abgekühlt ist.

Die Rotweibirnen aus dem Weinsud heben, in 4 tiefe Teller geben und mit der warmen Vanillesoße anrichten!

**Tipp:** Den Rotweinsud abseihen und dann für Rotweinsauce zur Wild, Rinderbraten oder Rotkohl verwenden! (Wir lassen ja nix umkommen, was noch gut is... **Anm. d. Red.**)

# Schneckenudeln mit Haselnuss-Zimt-Füllung

Margit Proebst – Liebes Land

Welcher Ofen? Komfort

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: kleine Herausforderung

12 Stückchen



## Zutaten:

500 g Mehl

¼ Lit. Milch

30 g frische Hefe

6 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

80 gr flüssige Butter

2 Eigelb, 5 EL Butterschmalz, 3 EL saure Sahne, 150 gr gemahlene Haselnüsse

Salz

1 TL Zimtpulver

Mehl zum Verarbeiten und Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe und 1 EL Zucker darin auflösen und in die Mulde gießen. Zugedeckt in Ofennähe 15 Min. gehen lassen.

3 EL Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelbe und 1 Prise Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Den Teig 5 Min. kräftig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst, glänzt und Blasen wirft.

Das Butterschmalz in eine große Form geben und im Räucherfach (Fach 3) schmelzen lassen. Den Teig kräftig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit der sauren Sahne bestreichen, Haselnüsse, den übrigen Zucker (2 EL) mit dem Zimt vermischen und darüber streuen. Das Rechteck in 12 Streifen schneiden und diese zu Schnecken aufrollen. Jede Schnecke im flüssigem Butterschmalz wenden und aufrecht mit etwas Abstand in die Form geben.

## Ab in den Ofen:

Die Schnecken im Räucherfach (Fach 3) 15 Min. gehen lassen.

Die Form ins Backfach (Fach 2) stellen und (bei guter Glut in Fach 1) ca. 45 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

# Würzige Römerofen-Spekulatius Ein wunderbares Wintergebäck!

Reiner Trinkel

Für alle Öfen geeignet  
Personenzahl: kommt drauf an, wie schnell man isst  
Zubereitungszeit: 30-40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel



*Unser Tipp für einen guten unraffinierten Vollrohrzucker!*

## Zutaten:

500 gr Mehl  
250 gr brauner Vollrohrzucker unraffiniert  
250 gr weiche Butter  
1 TL Salz  
2 Eier  
1 TL Nelken  
1 TL schwarzer Pfeffer  
2 EL gemahlener Zimt  
0,5 TL gemahlener Kardamom  
0,5 TL gemahlener Anis  
0,5 TL Backpulver

## Zubereitung:

Pfeffer und Nelken leicht anrösten und fein mörsern. Dann die Butter mit 2 Eiern und dem braunen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend wird die Masse mit Salz, Zimt, Nelken, Pfeffer, Anis und Kardamom gewürzt und vermengt.

Backpulver und Mehl darüber sieben. Mit einem Mixer gut vermischen und zum Schluss mit der Hand gut durchkneten.

Jetzt die Teigmasse in 10 Kugeln á ca. 80 gr teilen und auf einem Stück bemehlten Backpapier in der Größe des Backfachs zu einem hauchdünnen Teig (ca. 2 mm) ausrollen und mit einem Pizzaroller in ca. 5 cm breite Rauten schneiden. Wer es mag, kann die Teigplatte vorher einpinseln, z. B. mit einer Mischung aus geschlagenem Ei, Salzwasser und Puderzucker.

Dann das Backpapier samt Teigrauten direkt auf den Boden des Backfachs (Fach 2) legen. Temperatur mind. 170, höchstens 200 Grad. Backzeit je nach Temperatur zwischen 10 und 15 Minuten.

Zwischendurch mal kontrollieren, dass nichts zu dunkel wird und das Papier dabei drehen, denn – man ahnt es schon – hinten ist es heißer als vorne!