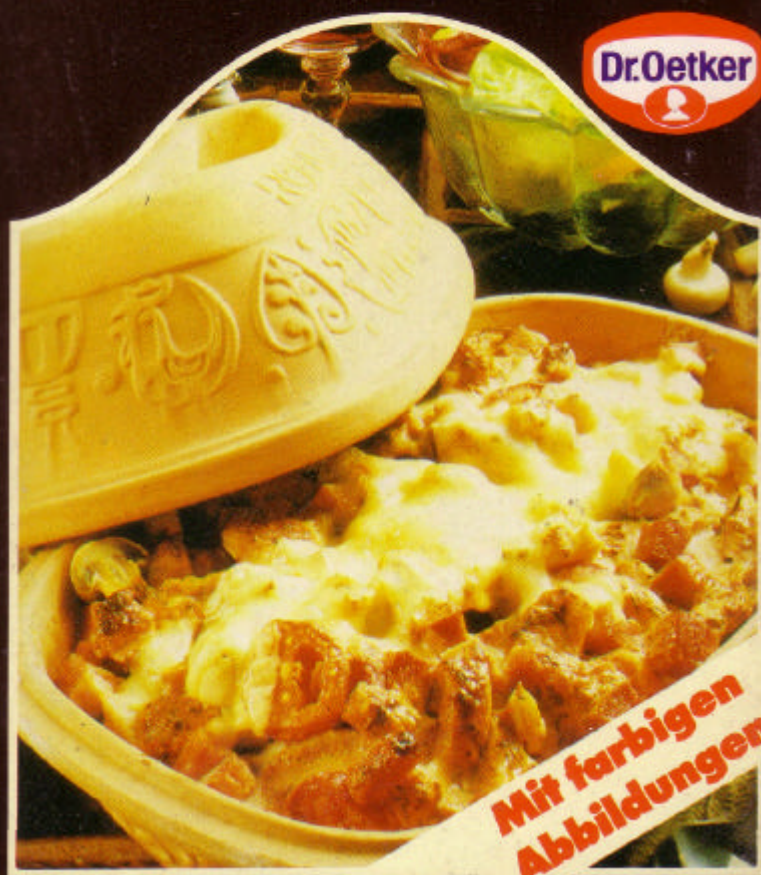


MOEWIG

Tontopf

Dr. Oetker



**Mit farbigen
Abbildungen**

MOEWIG
DR.OETKER KOCHBUCH

DR.OETKER KOCHBUCH

Tontopf



MOEWIG

*Alle Rezepte wurden in der
Dr. Oetker-Versuchsküche ausprobiert und bieten die
Garantie für gutes Gelingen. Dr. Oetker-Kochbücher sind
deshalb Bestseller, weil die Rezepte mühelos
nachgekocht werden können.*

Verlag Arthur Moewig GmbH, Rastatt
Copyright © by Ceres Verlag Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld
Lizenzausgabe mit Genehmigung des Ceres Verlags
Umschlagfoto: Christian Teubner
Fotos im Innenteil: C. P. Fischer
Verkaufspreis inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer
Printed in Germany 1986
Druck und Bindung: Ebner Ulm
ISBN 3-8118-7444-6

Inhalt

Einleitung: Vom Umgang mit dem Tontopf	7
Suppen	11
Eintöpfe	17
Gemüse	25
Fleisch	51
Wild und Geflügel	73
Fisch	87
Aufläufe, süß und salzig	99
Süße Speisen	133
Rezeptverzeichnis	140

Vom Umgang mit dem Tontopf

Tontöpfe bekommen Sie in verschiedenen Größen. Am besten lassen Sie sich in einem Fachgeschäft beraten, welche Tontopfgröße für Sie die richtige ist. *Die Tontopfgerichte in diesem Buch sind für etwa 4 Personen berechnet.* Es empfiehlt sich unbedingt, je einen Tontopf für Fleisch, Fisch und für Süßspeisen zu verwenden.

Gehen Sie von Anfang an richtig mit Ihrem Tontopf um, dann werden Sie viel Freude daran haben, und der Tontopf wird es Ihnen durch eine lange Lebensdauer danken. Legen Sie Tontopf und Deckel vor dem Gebrauch mindestens eine Stunde (besser mehrere Stunden) lang in kaltes Wasser. Diese Zeit benötigt er, um sich vollzusaugen. Die Zwischenzeit können Sie nutzen zum Vorbereiten der Zutaten, die Sie für das Rezept benötigen.

Wenn Sie einen *Gasherd* haben, setzen Sie den gefüllten, mit dem Deckel verschlossenen Tontopf in den kalten Backofen und stellen die in dem Rezept angegebene Reglerzahl ein. Haben Sie einen *Elektroherd*, wird dieser vorgeheizt, bis die im Rezept angegebene Temperatur erreicht ist; erst dann kommt der mit Deckel verschlossene Tontopf in den Backofen. Egal, ob Gas- oder Elektroherd, immer schieben Sie den Tontopf auf dem Rost so in den Backofen, daß er in der Mitte steht. Im Allgemeinen ist ein Braten aus dem Tontopf knusprig und schön gebräunt. Möchten Sie aber eine besonders starke Bräunung erzielen, dann nehmen Sie 15-30 Minuten vor Beendigung der Bratzeit den Deckel vom Tontopf. Soll eine Bräunung vermieden werden, decken Sie das Fleisch ganz einfach von vornherein mit Alufolie ab. Wenn Sie den Tontopf mit dem fertigen Gericht auf ein Holzbrett oder eine Platte stellen, können Sie ihn so auf den Tisch bringen. Es sieht nicht nur hübsch aus, sondern die Mahlzeit bleibt heiß, und beim Abdecken des Deckels steigt allen der appetitliche Duft in die Nase.

Nun noch etwas über die Reinigung.

Legen Sie den Tontopf nach dem Gebrauch sofort in heißes Wasser, damit evtl. anhaftende Speisereste aufweichen. Säubern können Sie den Tontopf am besten mit Hilfe einer Spülbürste. Sollte sich der Tontopf nach häufigerem Benutzen innen etwas verfärben, raten wir Ihnen, den Tontopf von Zeit zu Zeit 1/2 bis 1 Stunde lang mit schwachem Essigwasser im Backofen auszukochen; er bekommt dann seine schöne Farbe wieder.

Sie sehen, es ist ganz einfach, mit dem Tontopf umzugehen, und wir sind sicher, daß er auch Sie durch seine Vorzüge überzeugen wird.

Suppen

Rote Bohnensuppe

*250 g rote Bohnen,
1 l kaltes Wasser,
2 Eßl. gewürfeltes
Suppengrün,
2 l Knochenbrühe,
100g Tomatenmark,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
3 heiße
Brühwürstchen,
kleingeschnittene
Peperoni
(aus dem Glas)*

Die Bohnen 12 Stunden in 1 l kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, mit Suppengrün und der Knochenbrühe in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Etwa 1 Stunde vor Beendigung der Garzeit Tomatenmark dazugeben. Die gare Bohnensuppe mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, die Brühwürstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben. Nach Belieben Peperoni unterrühren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2,5 Stunden

Porree-Kartoffelsuppe

*500g Porree
(vorbereitet
gewogen),
2-3 Zwiebeln,
500g Kartoffeln,
4 Rauchenden
(oder 4 geräucherte
Rippchen),
Salz,
1 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln*

Den Porree gründlich waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden, nochmals waschen; die Zwiebeln abziehen, Kartoffeln schälen, waschen, beides würfeln, abwechselnd mit dem Porree und den Rauchenden in den gewässerten Topf schichten, jede Schicht mit Salz bestreuen.

Fleischbrühe hinzugießen, den Topf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Hühnersuppe

*1 küchenfertige
Poularde,
1 l heißes Wasser,
Salz,
1 Packung (450 g)
aufgetautes
Tiefkühl-
Suppengemüse,
75g Suppennudeln*

Die Poularde waschen, in 4 Portionsstücke schneiden, mit dem heißen Wasser und Salz in den gewässerten Tontopf geben. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach etwa 45 Minuten Garzeit Suppengemüse und Suppennudeln dazugeben, die Suppe mit Salz abschmecken, zugedeckt garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/4 Stunden

Tomatensuppe mit Gemüse

*1 kg Tomaten,
1 Paprikaschote,
1 Zwiebel,
1 Stück Porree,
50 g
durchwachsener
Speck,
40 g Brühreis,
1 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
2 Eßl.
Tomatenmark,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
Zucker,
gehackte Petersilie,
geriebener Käse*

Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schote waschen, in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln, Porree waschen, in feine Streifen schneiden, Speck in Würfel schneiden. Brühreis waschen, abtropfen lassen; die Fleischbrühe mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker verrühren. Das Gemüse mit dem Speck in den gewässerten Tontopf geben, Reis und Fleischbrühe dazugeben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen, die Suppe nach 25 Minuten gut durchrühren. Die gare Suppe mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken, mit Petersilie bestreuen, nach Belieben geriebenen Käse dazureichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Eintöpfe

Grüne Bohnen-Eintopf, pikant

2 Packungen
(je 300 g)
Tiefkühl-
Brechbohnen,
500g Tomaten,
1 kleine
Paprikaschote,
250 g geschälte
Kartoffeln,
375 g
Schweinefleisch,
125 g Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
50 g
durchwachsener
Speck,
Salz,
Pfeffer,
Bohnenkraut,
1 hl heiße
Fleischbrühe
aus Brühwürfeln

Die Brechbohnen bei Zimmertemperatur auftauen lassen, die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Würfel schneiden, Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schote waschen, in Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, in Scheiben schneiden, Schweinefleisch waschen, in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, würfeln, Knoblauchzehe abziehen, hacken, Speck in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Bohnenkraut in den gewässerten Tontopf geben, mit der heißen Fleischbrühe übergießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Westfälisches Blindhuhn

*1 Packung (300g)
Tiefkühl,
Brechbohnen,
375g Möhren,
600g Kartoffeln,
250g magerer
durchwachsener
Speck,
2 Äpfel,
1 Birne,
Salz
3/4 l Wasser*

Die Brechbohnen bei Zimmertemperatur auftauen lassen, Möhren schrapfen, Kartoffeln schälen. Mohren und Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden. Den Speck in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, Äpfel und Birne schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Alle Zutaten abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, jede Schicht mit Salz bestreuen, Wasser hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Sauerkrauteintopf mit weißen Bohnen

*500g Kartoffeln,
2 Zwiebeln,
500g Sauerkraut,
4 Rauchenden (oder
4 geräucherte
Rippchen),
Salz,
1 l Fleischbrühe aus
Brühwürfeln, 200g
weiße Bohnen (aus
der Dose)*

Die Kartoffeln schälen, waschen, die Zwiebeln abziehen, beides würfeln, mit Sauerkraut und Rauchenden abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten. Jede Schicht mit Salz bestreuen, Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach 1 Stunde Garzeit die weißen Bohnen dazugeben.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Möhren-Zwiebel-Eintopf

500g Zwiebeln,
500g Mohren,
500g Kartoffeln,
375g Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
Salz,
Pfeffer,
1/2 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
gehackte Petersilie

Die Zwiebeln abziehen, die Mohren schrappen, waschen, die Kartoffeln schälen, waschen; alles in Scheiben schneiden. Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gemüse abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, die Gemüseschichten mit Salz bestreuen. Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Eintopf mit Petersilie bestreuen.

Gas: 4-5

Strom: 220-225

Garzeit: etwa 1 1/4 Stunden

Dicke Bohnen-Eintopf

*600-750g frische
ausgepöhlte dicke
Bohnen
(3-4 kg mit Schalen)
oder 2 Packungen (je
300g) Tiefkühl-Dicke
Bohnen,
750g Kartoffeln,
250g
Schweinebauch,
Bohnenkraut,
Salz,
3/4 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln*

Die Bohnen bei Zimmertemperatur auftauen lassen, Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden. Schweinebauch waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden. Bohnen, Kartoffeln, Schweinebauch und Bohnenkraut abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten. Jede Schicht mit Salz bestreuen, Fleischbrühe darübergießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde bei tiefgefrorenen Bohnen

etwa 1 1/2 Stunden bei frischen Bohnen

Gemüseeintopf mit Putenkeule

*2 Putenkeulen,
Salz,
Pfeffer,
250g Zwiebeln,
500g Kartoffeln,
3 Paprikaschoten,
Paprika edelsüß,
1 kleingeschnittene
Peperoni,
500g Tomaten*

Die Putenkeulen waschen, abtrocknen, entbeinen, jede Keule in 2 Portionsstücke schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln abziehen, würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in Würfel schneiden, abwechselnd mit den Zwiebel- und Kartoffelwürfeln in den gewässerten Tontopf schichten, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, nach Belieben Peperoni unterrühren, das Putenfleisch auf das Gemüse legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer bestreuen, eine halbe Stunde vor Beendigung der Garzeit zu dem Fleisch und dem übrigen Gemüse geben, zugedeckt garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Gemüse

Pikantes Sauerkraut mit Jagdwurst

3 große Zwiebeln,
40g
Schweineschmalz,
3 mittelgroße Äpfel,
750g Sauerkraut,
einige
Wacholderbeeren,
30 g gemahlene
Haselnußkerne,
1/2 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
1/8 l Weißwein,
1 mittelgroße
Kartoffel,
Salz,
Pfeffer,
Zucker,
4 dicke Scheiben
Jagdwurst

Die Zwiebeln abziehen, würfeln, Schweineschmalz zerlassen, 1/3 der Zwiebelwürfel in dem Fett glasig dünsten lassen, in den gewässerten Tontopf geben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit den restlichen Zwiebelwürfeln, dem Sauerkraut, Wacholderbeeren und Haselnußkernen abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, die obere Schicht soll aus Sauerkraut bestehen. Fleischbrühe und Weißwein hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die Kartoffel schälen, waschen, reiben, nach etwa 45 Minuten Garzeit zu dem Sauerkraut geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Jagdwurst auf das Sauerkraut legen, das Kraut noch etwa 15 Minuten ohne Deckel im Backofen garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Rote Linsen mit Kasseler

*500g rote Linsen,
3/4 l kaltes Wasser,
1/4 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
4 Eßl.
Tomatenmark,
750g Kasseler
ohne Knochen,
Tabascosauce,
kleingeschnittene
Peperoni
(aus dem Glas)*

Linsen waschen, 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, mit Fleischbrühe und Tomatenmark in den gewässerten Tontopf geben, verrühren, Kasseler auf die Linsen legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Die Linsen während des Garens einmal durchrühren. Die garen Linsen nach Belieben mit Tabascosauce abschmecken oder Peperoni unterrühren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Bratwurstspieße auf Pußta-Gemüse

Farbfoto auf Seite 33

250g Zwiebeln,
250g
Paprikaschoten,
250g Tomaten,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
2 Eßl. Speiseöl,
4 vorgebrühte
Bratwürste,
4 Scheiben
durchwachsener
Speck
(etwa 1/2 cm dick),
2-3 Gewürzgurken,
entkernte
Tomatenviertel,
1 Eßl. Speiseöl

Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden, Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in Streifen schneiden. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Öl unterrühren, in den gewässerten Tontopf geben. Bratwürste und Speck in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, Gewürzgurken in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Bratwürste, Speck, Gewürzgurken und Tomatenviertel abwechselnd auf Spieße (5-6) stecken, auf das Gemüse legen. Öl mit Paprika edelsüß verrühren, die Bratwurstspieße damit bestreichen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Fenchel in Tomatensauce

*4 Fenchelknollen
(etwa 1 kg),
1 Zwiebel,
500g Tomaten,
30g Butter,
1/8l Wasser,
Thymian,
Basilikum,
1 Lorbeerblatt,
1-2 Teel.
Speisestärke,
z. B. Gustin,
2 Eßl. kaltes Wasser,
Salz,
Pfeffer,
30 g geriebener
Schweizer Käse*

Fenchel waschen, braune Stellen entfernen, die Knollen entstielen, halbieren, schuppenförmig in den gewässerten Tontopf legen, Zwiebel abziehen, würfeln, Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin hellgelb dünsten lassen, die Tomatenscheiben dazugeben, mitdünsten lassen. Wasser, Thymian, Basilikum und Lorbeerblatt hinzufügen, gar dünsten lassen, die Tomaten durch ein Sieb streichen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, die Tomatenflüssigkeit damit binden, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Fenchelknollen geben, mit Käse bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Broccoli in Sahnesauce

*750g Broccoli,
kochendes
Salzwasser,
3 Eier,
1/4l Sahne,
Sah,
Pfeffer,
3 hartgekochte Eier,
125g
gekochter Schinken*

Broccoli putzen, waschen, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, 20 Minuten kochen, abtropfen lassen. Die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verschlagen. Eier pellen, mit dem Schinken in Würfel schneiden, unter die Sauce rühren. Das Broccoli-Gemüse in den gewässerten Tontopf geben, die Sauce darüber verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 40 Minuten

Rotkohl

*1 kg Rotkohl
(vorbereitet
gewogen),
2 l kochendes
Wasser,
3 Eßl Essig,
3 saure Äpfel,
2 Zwiebeln,
Salz,
Zucker,
1 Lorbeerblatt,
einige Pfefferkörner,
4 Nelken,
1/4 l Wasser,
Essig*

Rotkohl waschen, in Streifen schneiden, in kochendes Wasser geben, Essig hinzufügen, den Rotkohl kurz aufkochen, abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln. Rotkohl, Äpfel und Zwiebeln abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, jede Schicht mit Salz und Zucker bestreuen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Nelken hinzufügen, zunächst 1/8 l Wasser hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Während des Garens den Kohl ab und zu durchrühren, evtl. etwas Wasser hinzugeben. Den garen Kohl mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

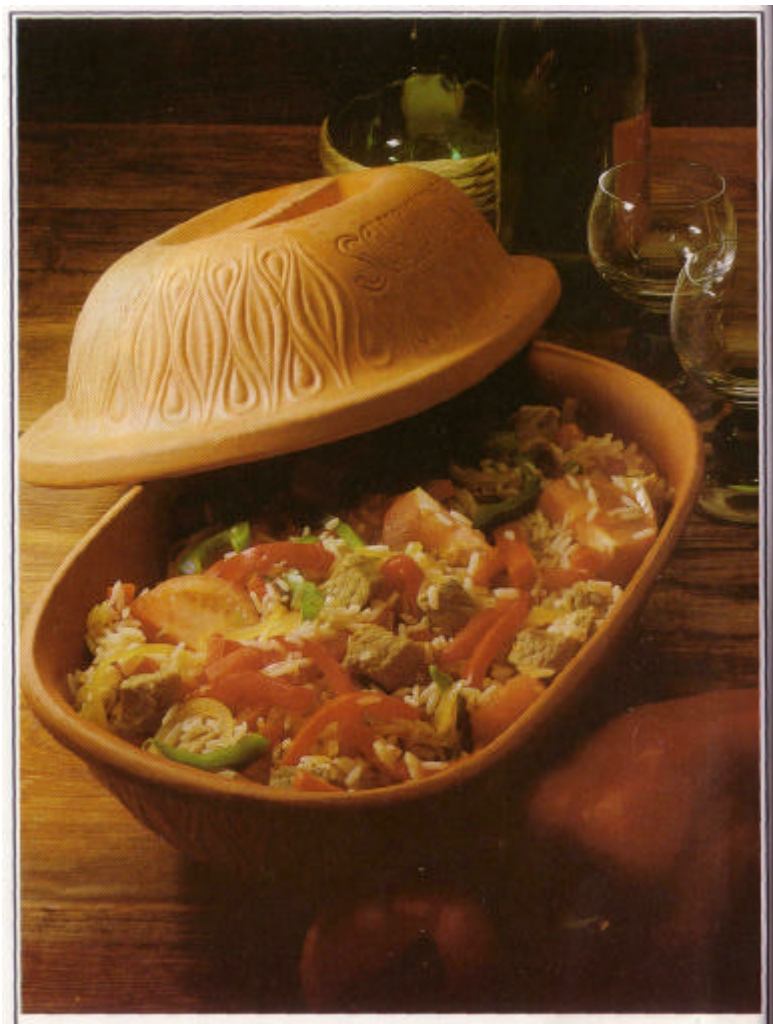
Gas: 4-5

Strom: 200-225

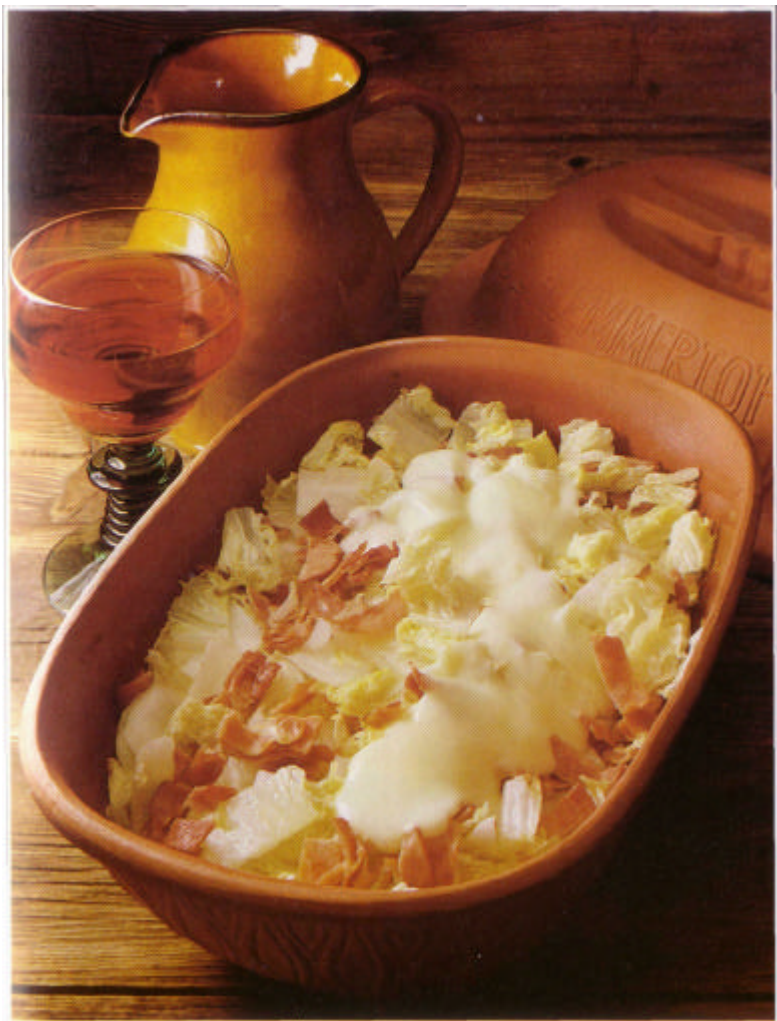
Garzeit: etwa 2 Stunden



*Bratwurstspieße auf Puffa-Gemüse
Rezept auf Seite 29*



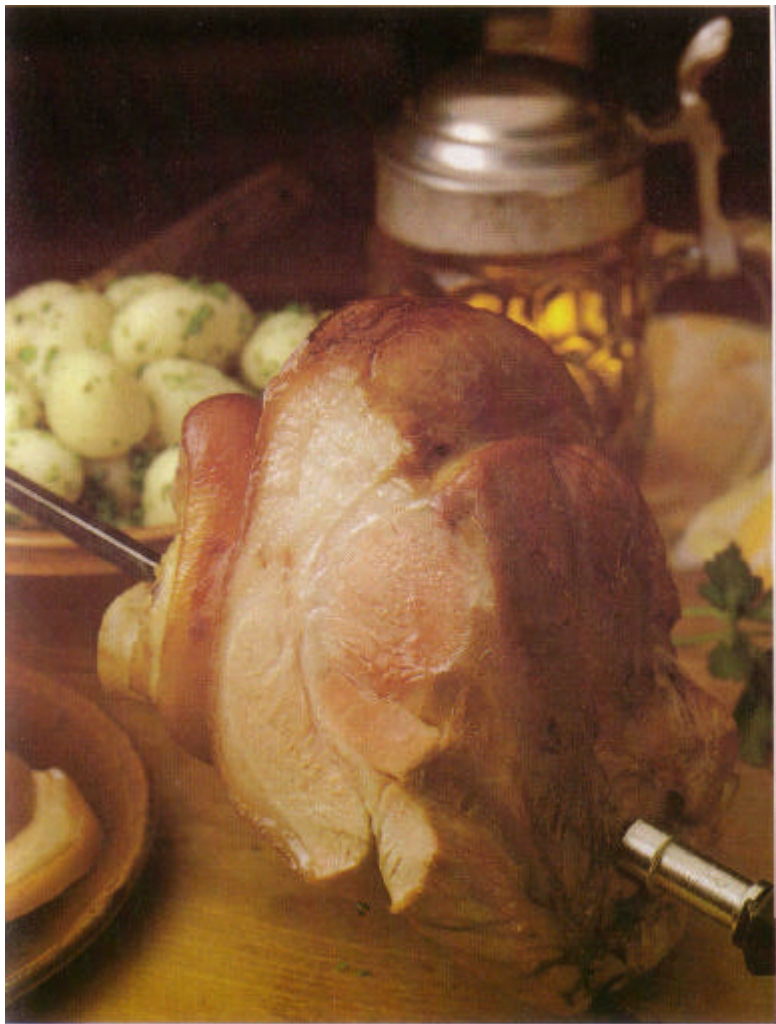
Letscho mit Fleisch
Rezept auf Seite 45



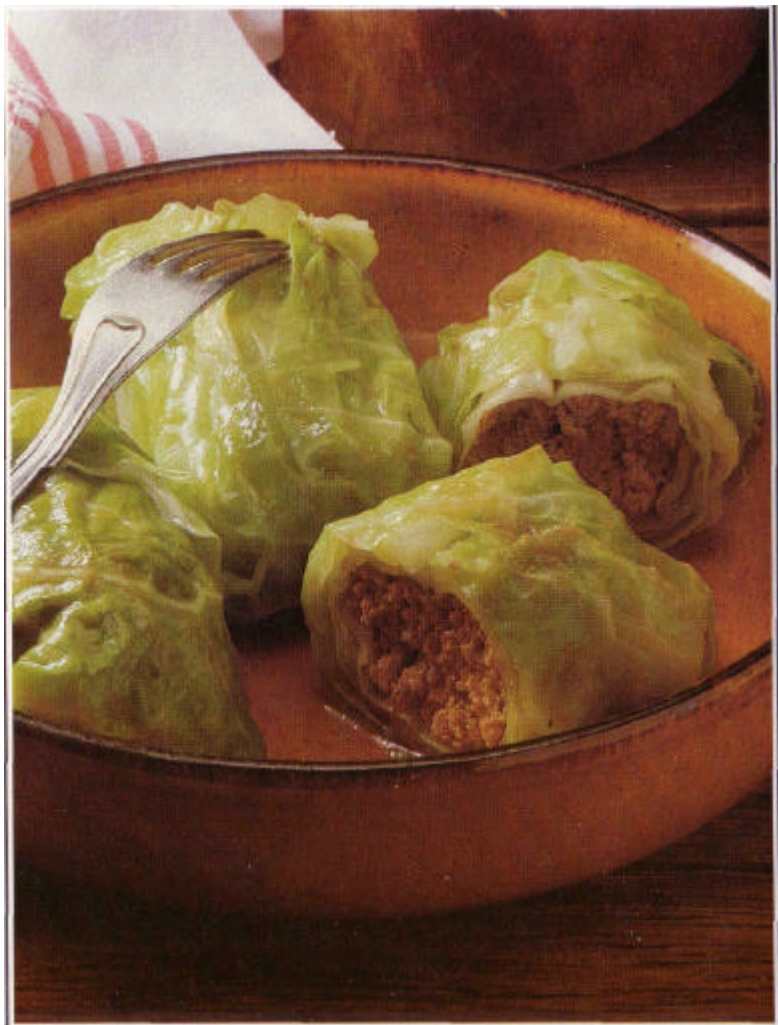
*Delikater Chinakohl
Rezept auf Seite 47*



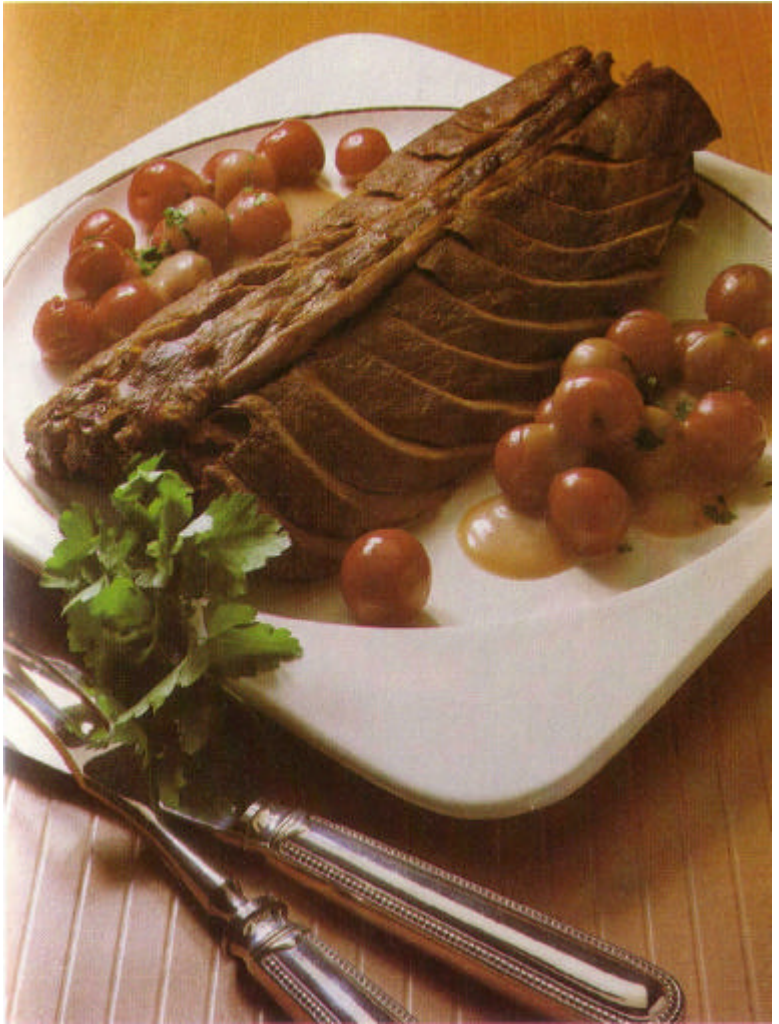
Hammelrücken mit grünen Bohnen
Rezept auf Seite 53



Schweinshaxen, Münchner Art
Rezept auf Seite 57



Kohlrouten
Rezept auf Seite 69



Hasenrücken mit Sauerkirschen
Rezept auf Seite 78



Forelle im Speckhemd
Rezept auf Seite 91

Zwiebel-Porree-Sauerkraut-Gemüse

*500g Zwiebeln,
2 große Stangen
Porree,
500g Sauerkraut,
4 Eßl. Speiseöl,
1/8 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
4 Eßl. Sahne oder
Dosenmilch, 1
Peperoni (aus
dem Glas),*

Zwiebeln abziehen, Porree putzen, waschen, beides in Scheiben schneiden, mit Sauerkraut und öl vermengen, in den gewässerten Tontopf geben. Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Sahne unter das gare Gemüse rühren, nach Belieben Peperoni sehr klein schneiden, zu dem Gemüse geben.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Gefüllte spanische Zwiebeln

*4 dicke
Gemüsezwiebeln,
kochendes
Salzwasser,
Salz,
Pfeffer,
75 g geriebener
Gouda,
4 Eier*

Zwiebeln waschen, unabgezogen in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, etwa 30 Minuten kochen lassen. Die Zwiebeln aus dem Wasser nehmen, etwas abkühlen lassen, die braune Haut abziehen, so viel Zwiebelfleisch aus der Mitte der Zwiebel nehmen, daß 1 Ei in jede Öffnung paßt. Die herausgenommenen Zwiebelstücke in Streifen schneiden, in den gewässerten Tontopf geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die ausgehöhlten Zwiebeln innen ebenfalls mit Salz, Pfeffer bestreuen, in jede Öffnung einen Teel. Gouda geben, die Zwiebeln in den Tontopf setzen, je ein Ei in jede Öffnung gleiten lassen, die Öffnungen mit geriebenem Käse verschließen, den restlichen Käse über die Zwiebelstreifen verteilen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Linsen mit Backpflaumen

375 g Linsen,
1 1/4 l kaltes Wasser,
250 g
Backpflaumen,
1/2 l kaltes Wasser,
3 Eßl. gewürfeltes
Suppengrün,
Salz,
Pfeffer,
Weinessig,
4 Rauchenden (oder
4 geräucherte
Rippchen)

Die Linsen 12 Stunden in dem kalten Wasser einweichen, die Backpflaumen 12 Stunden in 1/2 l kaltem Wasser einweichen. Die Linsen mit dem Einweichwasser und Suppengrün in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach etwa 45 Minuten Garzeit die Backpflaumen mit dem Einweichwasser zu den Linsen geben, mit Salz, Pfeffer, Essig würzen, den Tontopf wieder mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach weiteren 35 Minuten Garzeit Rauchenden hinzugeben, das Gericht noch etwa 15 Minuten garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Chicoree im Schinkenmantel

*500g Chicoree,
kochendes
Salzwasser,
30g Butter oder
Margarine,
30g Weizenmehl,
50 g geriebener
Gouda,
4Eßl.Sahne
oder Dosenmilch,
Salz,
geriebene
Muskatnuß,
4 Scheiben
gekochter Schinken*

Chicoree putzen, den Strunk keilförmig (etwa 2 cm tief) herausschneiden, Chicoree waschen, in kochendes Salzwasser legen, zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten kochen lassen, aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen. Von der Chicoreeflüssigkeit etwa $\frac{3}{8}$ l abmessen, Butter zerlassen, Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist, die Chicoreeflüssigkeit hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, zum Kochen bringen. Gouda hinzufügen, die Sauce etwa 10 Minuten kochen lassen, Sahne unterrühren, mit Salz und Muskatnuß abschmecken. Die Chicoree in 4 Portionen teilen, in gekochten Schinken einrollen, in den gewässerten Tontopf legen, die Sauce darübergießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 30 Minuten

Letscho mit Fleisch

Farbfoto auf Seite 34

750g Rind-
und Schweinefleisch,
125g
durchwachsener
Speck,
250 g Zwiebeln,
1/4 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
750g
Paprikaschoten
(rote und grüne),
500g Tomaten,
25g Brühreis

Fleisch waschen, abtrocknen, mit dem Speck in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden. Den Speck auslassen, das Fleisch darin anbraten, mit den Zwiebeln in den gewässerten Tontopf geben, Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen, das Fleisch etwa 45 Minuten garen lassen. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in etwa 1/2 cm breite Streifen schneiden. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln. Reis waschen, mit den Paprikaschoten und den Tomaten zu dem Fleisch geben, durchrühren, noch etwa 30 Minuten garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/4 Stunden

Römische Bohnen

*375g Rindfleisch,
250g Zwiebeln,
250g Tomaten,
2 Packungen
(je 300g)
Tiefkühl-
Brechbohnen,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
25g Butter oder
Margarine,
Zucker*

Fleisch waschen, abtrocknen. Zwiebeln abziehen, Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten. Alles in kleine Würfel schneiden, mit den Bohnen vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in den gewässerten Tontopf geben. Butter in Flöckchen daraufsetzen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Gericht nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Delikater Chinakohl

Farbfoto auf Seite 35

*1 kg Chinakohl,
2 Zwiebeln,
125 g
durchwachsener
Speck,
Salz,
1/8 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
125 g gekochter
Schinken,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
3 Eßl. saure Sahne,*

Chinakohl putzen, waschen, in 3 cm breite Streifen schneiden, Zwiebeln abziehen, Speck in Würfel schneiden, auslassen, die Zwiebeln darin hellgelb dünsten lassen, mit dem Kohl in den gewässerten Tontopf geben, den Kohl mit Salz bestreuen, Fleischbrühe hinzugießen. Schinken in etwa 2 cm breite Streifen schneiden, auf dem Kohl verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Speisestärke mit saurer Sahne anrühren, das gare Gemüse damit binden.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Gemüsetopf mit Fleischbällchen

*1 Salatgurke
(etwa 500 g),
400g Auberginen,
500g Tomaten,
3 Zwiebeln,
Salz,
Pfeffer,
250g Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
1 eingeweichtes,
ausgedrücktes
Brötchen,
1 Ei,
Paprika edelsüß,
25g Butter oder
Margarine,
1/8 l Wasser,
2 Eßl. Tomatenmark*

Die Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden, Auberginen waschen, entstielen, in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln, Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden. Alle Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehacktes mit Brötchen und Ei vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken. Aus der Masse walnußgroße Fleischbällchen formen, Gemüse und Fleischbällchen abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Wasser mit Salz, Pfeffer, Paprika, Tomatenmark verrühren, über das Gemüse gießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Paprikatopf

*1 kg Paprikaschoten,
3 Zwiebeln,
1/8l Wasser,
2Eßl.
Tomatenmark,
Salz,
Pfeffer,
Zucker,
250-350g
Fleischwurst*

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in etwa 1/2cm breite Streifen schneiden, Zwiebeln abziehen, würfeln. Wasser mit Tomatenmark verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Fleischwurst enthäuten, längs halbieren, in Scheiben schneiden. Paprika, Zwiebeln, Fleischwurst abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, die Tomatensauce darüber verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Fleisch

Hammelrücken mit grünen Bohnen

Farbfoto auf Seite 36

*1kg
Hammekoteletts,
1l Buttermilch,
Salz
Pfeffer,
Thymian,
2 Packungen
(je 300g)
Tiefkühl-
Brehbohnen,
Bohnenkraut,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser,
2 Eßl. Sahne oder
Dosenmilch*

Hammekoteletts waschen, abtrocknen, etwa 24 Stunden in Buttermilch legen. Das Fleisch waschen, abtrocknen, von Haut und fast allem Fett befreien (es darf nur noch eine dünne Fettschicht am Fleisch bleiben), mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Bohnen mit Salz und Bohnenkraut in den gewässerten Tontopf geben, das Fleisch darauflegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Fleisch von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit den Bohnen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Die Bohnen-Fleischbrühe mit Wasser auf 14l auffüllen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, die Flüssigkeit damit binden. Sahne unterrühren, die Sauce mit Salz abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden

Rindfleisch in Rotwein

*1 kg Rindfleisch,
6 kleine Zwiebeln,
40g Butter oder
Margarine,
1 abgezogene
Knoblauchzehe,
1 Lorbeerblatt,
Salz,
Pfeffer,
Thymian,
20g Weizenmehl,
1/2 l Rotwein,
Kresse*

Fleisch waschen, abtrocknen, in 5-6 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln abziehen. Butter zerlassen, das Fleisch darin anbraten, die Zwiebeln, Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Thymian hinzufügen, mitdünsten lassen. Mehl und Rotwein hinzufügen, durchrühren, alles in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Rindfleisch mit Kresse garnieren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 Stunden

Szegediner Gulasch

200 g Zwiebeln,
40g
Schweineschmalz,
1 Eßl. Paprika
edelsüß,
1 Eßl.
Tomatenmark,
250g
Schweinefleisch,
250 g Rindfleisch,
Salz,
Pfeffer,
500g Sauerkraut,
1/4 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser,
1/8 l saure Sahne

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden, Schweineschmalz zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten lassen, Paprika hinzufügen, mitdünsten lassen. Das Fleisch waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, zu den Zwiebeln geben, anbraten. Das Fleisch mit Sauerkraut abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Speisestärke mit Wasser anrühren, mit saurer Sahne 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit unter das Szegediner Gulasch rühren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden

Serbisches Reisfleisch

375-500 g
Schweinefleisch,
3-4 *Zwiebeln,*
60 g *fetter Speck,*
Salz,
Pfeffer,
Cayennepfeffer,
500 g *Tomaten,*
200g *Brühreis,*
3/4 l *heißes Wasser,*
4 *Eßl. saure Sahne,*
Paprika edelsüß

Fleisch waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, würfeln, Speck in Würfel schneiden, auslassen, das Fleisch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebelwürfel dazugeben, kurz mitdünsten lassen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln. Reis waschen, mit den Tomaten und 3/4 l heißem Wasser zu dem Fleisch geben, vermengen, in den gewässerten Topf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach Belieben saure Sahne unter das gare Reisfleisch rühren, mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 50 Minuten

Schweinshaxen, Münchner Art

Farbfoto auf Seite 37

2 Schweinshaxen

(je 1kg),

Salz,

Pfeffer,

Majoran,

1-2 Zwiebeln,

1 Möhre,

2-3 Eßl. helles Bier,

2 Teel. Speisestärke,

z. B. Gustin,

2 Eßl. kaltes Wasser,

Zucker

Schweinshaxen waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer, Majoran einreiben, Zwiebeln abziehen, Möhre schrappen, waschen, beides in Stücke schneiden. Die Schweinshaxen mit Zwiebeln und Möhre in den gewässerten Tontopf geben, mit Bier beträufeln, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. 1/2 Stunde vor Beendigung der Garzeit den Deckel abnehmen, damit das Fleisch noch mehr bräunt. Das gare Fleisch von den Knochen lösen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, mit Bier oder Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 1/2 Stunden

Pastasciutta

*Suppengrün
(Möhre, Porree,
Sellerie),
1 Zwiebel,
375g
Schweinefleisch,
30g Butter oder
Margarine,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
Thymian,
250g geschälte
Tomaten
(aus der Dose),
1/4 l Wasser*

Suppengrün putzen, waschen, grob raspeln, Porree in dünne Streifen schneiden, Zwiebel abziehen, würfeln. Schweinefleisch waschen, abtrocknen, in kleine dünne Scheiben schneiden. Butter zerlassen, das Fleisch darin anbraten, Suppengrün, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian hinzufügen, mitdünsten lassen. Tomaten mit der Flüssigkeit dazugeben, alles in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunde

Kasseler Rippenspeer, pikant

*1 kg Kasseler
Rippenspeer,
2 Scheiben Ananas
(aus der Dose),
15 g Margarine,
1 schwach gehäufter
Eßl. Weizenmehl*

Kasseler waschen, abtrocknen, das Fleisch 4mal etwa 5cm tief auf der Oberseite einschneiden. Ananasscheiben halbieren, mit der Rundung nach oben in die Einschnitte stecken, das Fleisch mit einem Faden umwickeln, damit es nicht auseinanderfällt, in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen, das gare Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Margarine zerlassen, Weizenmehl unter Rühren darin bräunen lassen, den Fleischsaft hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, die Sauce zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Karbonaden

*750g Rindfleisch,
Salz,
Pfeffer,
Senf,
200g Zwiebeln,
50g Butter,
1 Flasche Bier
(0,33l),
1 Lorbeerblatt,
Zucker*

Rindfleisch waschen, abtrocknen, in 4 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Senf bestreichen. Zwiebeln abziehen, würfeln, Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin hellgelb dünsten lassen, die Fleischscheiben von beiden Seiten darin anbraten. Bier und Lorbeerblatt hinzufügen, alles in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die Sauce mit Zucker abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden

Ungarisches Gulasch

250g Rindfleisch,
250g
Schweinefleisch,
500g Zwiebeln,
2 grüne
Paprikaschoten,
50g Margarine oder
Schweineschmalz,
Salz,
Pfeffer,
1 Eßl.
Tomatenmark,
1 Eßl.
Paprika edelsüß,
1/2l Wasser,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser,
1-2 Eßl.
saure Sahne,
Kümmel,
abgeriebene
Zitronenschale
(ungespritzt),
Paprika edelsüß

Das Fleisch waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden, Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in Streifen schneiden. Fett zerlassen, das Fleisch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomatenmark und Paprika hinzufügen, die Zutaten vermengen, Wasser hinzugießen, alles in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Speisestärke mit Wasser anrühren, etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit mit saurer Sahne unter das Gulasch rühren, Kümmel und Zitronenschale hinzufügen. Das gare Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 Stunden

Pikanter Schweinenacken

*1kg
Schweinenacken
(ohne Knochen),
Salz, Pfeffer,
1 Eßl. Senf,
2 Zwiebeln,
2 Nelken,
2 Tomaten,
1 Teel Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Schweinenacken waschen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Senf bestreichen. Zwiebeln abziehen, halbieren, mit Nelken spicken. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln. Das Fleisch mit Zwiebeln und Tomaten in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 Stunden

Leberpastete

*500g Rinder- oder
Schweineleber,
40g fetter Speck,
1 abgezogene
Zwiebel,
1 Ei,
2 eingeweichte,
ausgedrückte
Brötchen,
2 Eßl. saure Sahne,
Salz,
Pfeffer,
einige dünne
Scheiben
fetter Speck*

Leber waschen, abtrocknen, mit Speck und Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Ei, Brötchen und saurer Sahne vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speckscheiben in den gewässerten Tontopf legen, die Lebermasse darauf geben, glattstreichen, mit Speckscheiben belegen. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die Leberpastete im Tontopf erkalten lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Rollbraten mit Champignons

*1 1/4 - 1 1/2kg
Schweinerollbraten,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
300g Champignons
(aus der Dose),
Butterflöckchen,
einige fette
Speckscheiben,
gehackte Petersilie,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1-2 Eßl. kaltes
Wasser,
2 Eßl. saure Sahne*

Fleisch waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Champignons abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen, 6 Eßl. davon abmessen, einen Teil der Champignons in den gewässerten Tontopf geben, den Rollbraten darauflegen, die restlichen Pilze um das Fleisch verteilen. Das Fleisch mit Butterflöckchen belegen, die abgemessene Champignonflüssigkeit hinzufügen. Wenn der Rollbraten sehr mager ist, ihn evtl. mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Etwa 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Deckel abnehmen, damit der Rollbraten noch mehr bräunt. Den garen Braten in Scheiben schneiden, mit den abgetropften Champignons auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Die Champignons mit Petersilie bestreuen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden. Sahne unterrühren, abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: 2-2 1/2 Stunden

Hackbraten

*1 Zwiebel,
750g Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
2 Eier,
2Eßl.
Tomatenmark,
250g Speisequark,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
70gfette
Speckscheiben,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Zwiebel abziehen, würfeln, mit Gehacktem, Eiern, Tomatenmark und Speisequark vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken, den Fleischteig zu einem länglichen Kloß formen. Den gewässerten Tontopf mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen, den Hackfleischkloß daraufgeben, mit den restlichen Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Hackbraten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, entfetten, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5 Strom:

200-225

Garzeit: etwa 70 Minuten

Gefüllte Kalbsbrust

*Kalbsbrust mit
eingeschnittener
Tasche,
150g Champignons
(aus der Dose),
500g
Thüringer Mett,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
3 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
2 Eßl. kaltes Wasser*

Kalbsbrust waschen, abtrocknen, Champignons abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen, die Champignons halbieren, mit Thüringer Mett vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Füllung in die Kalbsbrust geben, zunähen, mit Salz, Pfeffer, Paprika einreihen, zusammenrollen, mit einem Faden umwickeln. Die Kalbsbrust in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Von dem garen Fleisch die Fäden entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen (evtl. das Fett abschöpfen), die Champignonflüssigkeit dazugeben, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, nach Belieben unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 1/2 Stunden

Kalbsnierenbraten, Pariser Art

*1kg
Kalbsnierenbraten,
Salz,
Pfeffer,
1 Teel. Senf,
Thymian,
Currypulver,
125g Champignons
(aus der Dose),
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Den Braten waschen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben; Senf mit Thymian und Curry verrühren, den Braten damit bestreichen, in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Champignons abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Das gare Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit der Champignonflüssigkeit auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Champignons hinzugeben, erhitzen, die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Schweinebraten mit Käse überbacken

*1 1/4kg
Schweinebraten,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
1 Ei,
75g geriebener
Holländischer
Gouda,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Den Braten waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer, Paprika einreiben, in den gewässerten Tontopf legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Ei mit dem Gouda verrühren, nach 2 1/4 Stunden Garzeit den Braten damit bestreichen, ohne Deckel garen lassen. Den Schweinebraten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, mit Salz, Pfeffer, Paprika, abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 1/2 Stunden

Kohlrouladen

Farbfoto auf Seite 38

*1kg Weißkohl oder
Wirsing,
kochendes
Salzwasser,
2 Zwiebeln,
500g Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
1 Ei,
1 eingeweichtes,
ausgedrücktes
Brötchen,
Salz,
Pfeffer,
2 Zwiebeln,
Kümmel,
Kerbel,
5 Eßl. Speiseöl*

Vom Kohl die welken äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf so lange in kochendes Salzwasser legen, bis sich die oberen 12 Blätter gut lösen. Die dicken Rippen flach schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln, mit Gehacktem, Ei und Brötchen vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Füllung in 6 Portionen teilen, je 2 Kohlblätter aufeinanderlegen, einen Teil der Füllung darauf geben, die Blätter aufrollen, mit einem Faden umwickeln oder mit Rouladennadeln feststecken. Die übrigen 5 Rouladen auf die gleiche Weise zubereiten, den restlichen Kohl kleinschneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln, mit dem Kohl in den gewässerten Tontopf geben, mit Salz, Kümmel und Kerbel bestreuen. Öl erhitzen, die Rouladen von allen Seiten darin anbraten, mit dem Bratfett auf den Kohl geben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden

Hammelkeule

*1 kg Hammelkeule,
1 l Buttermilch,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
2 Nelken,
Salz,
Pfeffer,
Thymian,
Salbei,
einige Scheiben
fetter Speck,
Wasser,
etwa 2 Teel.
Speisestärke,
z. B. Gustin,
2 Eßl. kaltes Wasser,
1-2 Eßl. saure Sahne*

Hammelkeule waschen, abtrocknen, in Buttermilch legen. Zwiebel abziehen, halbieren. Lorbeerblatt halbieren, je de Hälfte mit 1 Nelke auf eine Zwiebelhälfte stecken, zu dem Fleisch geben, über Nacht stehen lassen. Das Fleisch waschen, abtrocknen, von Fett und Haut befreien, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Salbei einreihen, mit den Zwiebelhälften in den gewässerten Tontopf geben. Sollte die Hammelkeule sehr mager sein, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser auffüllen, durch ein Sieb gießen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, nach Belieben saure Sahne unterrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 1/4 Stunden

Bologneser Fleischsauce

*30g Margarine oder
Speiseöl,*

*375g Gehacktes,
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),*

*2 Zwiebeln,
Knoblauchpulver
oder*

*1 zerdrückte
Knoblauchzehe,
2Eßl.*

*Tomatenmark,
Thymian,
Paprika edelsüß,
Salz,*

*Pfeffer,
1/4 l Wasser,
1/8 l Rotwein*

Fett erhitzen, Gehacktes unter Rühren darin anbraten, bis es bröselig wird. Zwiebeln abziehen, würfeln, mit Knoblauch, Tomatenmark und Thymian zu dem Gehackten geben, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen, Wasser und Rotwein hinzugießen, die Zutaten gut verrühren, in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die fertige Sauce nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken; sollte sie zu sehr eingekocht sein, Rotwein oder heißes Wasser hinzugießen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Rinderbraten

*1 kg Rindfleisch,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
3 große
Speckscheiben,
2 Zwiebeln,
Wasser,
1-2 Teel.
Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser,
2-3 Eßl. Sahne oder
Dosenmilch*

Fleisch waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer, Paprika einreiben, mit Speckscheiben umhüllen, in den gewässerten Tontopf geben. Zwiebeln abziehen, vierteln, dazugeben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Braten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, entfetten, mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden. Sahne unterrühren, nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 1/2 Stunden

Wild und Geflügel

Schnelles Hähnchen

*1 küchenfertiges
Hähnchen
(etwa 1 kg),
Salz,
2 große Zwiebeln,
200g Brühreis,
1 l heiße
Fleischbrühe aus
Brühwürfeln,
1 Eßl.
Tomatenmark,
1 Teel.
Paprika edelsüß*

Hähnchen waschen, abtrocknen, in 4 Portionsstücke schneiden, mit Salz einreiben. Zwiebeln abziehen, würfeln, mit den Fleischstücken in den gewässerten Tontopf geben. Brühreis waschen, über das Fleisch geben. Fleischbrühe mit Tomatenmark und Paprika verrühren, über den Reis gießen. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 50 Minuten

Poularde

*1 küchenfertige
Poularde
(etwa 1 1/4kg),
1 Eßl. Speiseöl,
1 Teel. Senf,
Paprika edelsüß,
Salz,
Pfeffer,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Poularde waschen, abtrocknen. Öl, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren, die Poularde damit bestreichen, in den gewässerten Tontopf legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die gare Poularde in Portionen teilen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/4 Stunden

Pikante Ente

*1 küchenfertige Ente
(etwa 2 kg),
Salz,
250g Birnen
(aus der Dose),
250g Aprikosen
(aus der Dose),
Thymian,
Paprika edelsüß,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 E  l. kaltes Wasser,
Pfeffer*

Von der Ente die Fl gel abschneiden, die Ente entbeinen (die Haut nicht verletzen), innen mit Salz einreihen. Birnen und Aprikosen abtropfen lassen, die Früchte auf das Fleisch geben, das Fleisch zusammenrollen, zunähen, von außen mit Salz einreihen, mit Thymian und Paprika bestreuen, die Ente in den gewässerten Tontopf legen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Die gare Ente in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Von dem Bratensatz das Fett abschöpfen, den Bratensatz mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 80 Minuten

Hasenrücken mit Sauerkirschen

Farbfoto auf Seite 39

*Etwa 500g
Sauerkirschen (aus
dem Glas),
1/8 l Rotwein,
Salz,
1 Hasenrücken (600-
700 g),
Pfeffer,
Petersilie,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Sauerkirschen abtropfen lassen, den Kirschsafft auffangen, 1/8 l davon abmessen, die Sauerkirschen in den gewässerten Tontopf geben (einige zum Garnieren zurücklassen). Den Sauerkirschsafft mit Rotwein und Salz verühren, über die Sauerkirschen gießen. Hasenrücken waschen, abtrocknen, enthäuten, mit Salz einreiben, mit Pfeffer bestreuen, auf die Sauerkirschen legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Hasenrücken mit Sauerkirschen und Petersilie garnieren. Speisestärke mit Wasser anrühren, die Sauerkirschen damit binden, um den Hasenrücken geben.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Pikantes Hirschrückenfleisch

*4 Ananasscheiben
(aus der Dose),
750g
Hirschrückenfleisch
(ohne Knochen,
gespickt),
Salz,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Ananasscheiben abtropfen lassen, den gewässerten Tontopf damit auslegen. Das Fleisch waschen, abtrocknen, mit Salz bestreuen, auf die Ananasscheiben legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Ananasscheiben auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, mit Salz abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Gefüllte Putenkeulen

*750g entbeinte Putenkeulen,
Salz,
375g frische
Bratwurstmasse,
1 Eßl. gehackte
Petersilie,
Pfeffer,
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Putenkeulen waschen, abtrocknen, innen mit Salz einreiben. Bratwurstmasse mit Petersilie verrühren, in die Putenkeulen geben, zunähen, die Putenkeulen außen mit Salz, Pfeffer einreiben, in den gewässerten Tontopf legen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Das gare Fleisch in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Putenrollbraten mit Pilzen

*Etwa 1 kg
Putenrollbraten,
Salz,
Pfeffer,
Thymian,
500g Champignons
(aus der Dose),
2 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Putenrollbraten waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, in den gewässerten Tontopf geben. Champignons abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen, die Champignons zum Fleisch geben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Pilzflüssigkeit hinzugießen, den Tontopf wieder mit dem Deckel verschließen, den Putenrollbraten garen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Pilzen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Speisestärke mit Wasser anrühren, die Bratenflüssigkeit damit binden.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Gefüllter Fasan

*1 küchenfertiger
Fasan (1/2-1kg),
Salz,
etwa
200g
Bratwurstmasse,
1 Ei,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
20g weiche Butter
oder Margarine,
50g in Scheiben
geschnittener
fetter
Speck,
1 Zwiebel,
4 Pfefferkörner,
1-2 Teel
Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser,
1 Eßl. saure Sahne*

Fasan waschen, abtrocknen, außen mit Salz einreiben. Bratwurstmasse mit Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, den Fasan damit füllen, zunähen, mit Butter bestreichen, mit Speckscheiben belegen. Zwiebel abziehen, vierteln, mit dem Fasan, dem Rest der Füllung und den Pfefferkörnern in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Fasan in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb gießen, entfetten, mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden. Saure Sahne unterrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden

Fasan auf Weinsauerkraut

*1 Zwiebel,
500g Sauerkraut,
1 kleines
Lorbeerblatt,
einige Pfefferkörner,
Salz,
1/4l Weißwein,
1 küchenfertiger
Fasan
(1/2-1kg),
40g in Scheiben
geschnittener
fetter Speck,
200g
blaue Weintrauben,
200g
grüne Weintrauben,
Zucker,
Tomatenachtel,
Petersilie*

Zwiebel abziehen, würfeln, mit Sauerkraut, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern vermengen, mit Salz würzen, in den gewässerten Tontopf geben. Weißwein hinzugießen. Fasan waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz einreiben, auf das Sauerkraut legen, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Den garen Fasan aus dem Topf nehmen, in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Die Weintrauben in den Tontopf geben, mit dem Sauerkraut vermengen, mit Zucker abschmecken, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, weitere 10 Minuten in den Backofen stellen. Nach Belieben den Fasan auf dem Sauerkraut anrichten, mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: 1 1/4-1 1/2 Stunden

Speck-Hähnchen

*1 Tiefkühl-
Hähnchen
(etwa 1 kg),
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
3-4 Scheiben
durchwachsener
Speck,
1-2 Teel.
Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Hähnchen bei Zimmertemperatur auftauen lassen, waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, in den gewässerten Tontopf legen, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach etwa 50 Minuten Bratzeit den Deckel abnehmen, die Speckscheiben an den Rand legen, das Hähnchen garen lassen, in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, zum Kochen bringen. Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 65 Minuten

Kaninchenpastete

*1 küchenfertiges
Kaninchen (etwa
1/2 kg),
50g fatter Speck,
2 abgezogene,
gewürfelte
Zwiebeln,
1 abgezogene
Knoblauchzehe,
3 Eier,
Thymian,
Salz,
Pfeffer,
einige Scheiben
fatter Speck*

Kaninchen waschen, abtrocknen, das Filet auslösen, das übrige Fleisch von den Knochen lösen, mit Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehe durch den Fleischwolf drehen, mit Eiern und Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gewässerten Tontopf mit Speckscheiben auslegen, die Hälfte der Fleischmasse daraufgeben, das Filet auf die Fleischmasse legen, die restliche Kaninchenmasse gleichmäßig darauf verteilen, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 2 Stunden

Fisch

Szegediner Fischgulasch

*1 Packung (400g)
Tiefkühl-
Rotbarschfilet,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
200g Zwiebeln,
50g
Schweineschmalz,
1 Eßl. Paprika
edelsüß,
1 gehäufte Eßl.
Tomatenmark,
10 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
500g Sauerkraut,
1/2 l Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
1 gehäufte
Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1/8 l saure Sahne*

Rotbarschfilet bei Zimmertemperatur auftauen lassen, in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika bestreuen. Zwiebeln abziehen, würfeln, mit Salz, Schweineschmalz, Paprika, Tomatenmark, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Sauerkraut in den gewässerten Tontopf geben. Fleischbrühe hinzugießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit das Rotbarschfilet unter das Sauerkraut heben. Speisestärke mit Sahne anrühren, unter das Fischgulasch rühren, den Tontopf wieder mit dem Deckel verschließen, das Fischgulasch garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Zander

*1 küchenfertiger
Zander
(etwa 1 kg),
3 Eßl Zitronensaft,
Salz,
2 Zwiebeln,
1 kleiner Apfel,
100g Tomatenmark,
3 Eßl. saure Sahne,
Pfeffer,
4 Scheiben
durchwachsener
Speck,
Zitronenviertel*

Zander waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 30 Minuten stehen lassen, mit Salz bestreuen. Zwiebeln abziehen, würfeln, Apfel schälen, vierteln, entkernen, kleinschneiden, beides mit Tomatenmark, Sahne, Pfeffer und Salz verrühren. Die Tomatenmasse in den gewässerten Tontopf geben, den Zander darauflegen, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Zander mit Zitronenvierteln gamieren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 55 Minuten

Forelle im Speckhemd

Farbfoto auf Seite 40

*4 küchenfertige
Forellen
(je etwa 175 g),
Salz,
100 g
durchwachsener
Speck,
1/4 l Sahne,
Pfeffer,
Cayennepfeffer,
Paprika edelsüß,
Zucker,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser*

Forellen waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz bestreuen, in den gewässerten Tontopf legen. Speck in große Stücke schneiden, auf die Forellen legen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Sahne mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika und Zucker abschmecken, etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit über die Forellen geben, die Form ohne Deckel wieder in den Backofen stellen, die Forellen garen lassen. Nach Belieben Speisestärke mit Wasser anrühren, die Flüssigkeit damit binden.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Neapolitanisches Fischfilet

2 Packungen
(je 400g)
Tiefkühl-
Rotbarschfilet,
1-2 Eßl.
Zitronensaft,
250g Tomaten,
250g Champignons
(aus der Dose),
1 Zwiebel,
Salz,
Pfeffer,
75 g geriebener
Schweizer
Emmentaler,
1 Eßl. gehackte
Petersilie,
1 Eßl.
feingeschnittener
Schnittlauch,
1/2 Teel. getrocknete
Dillspitzen,
1 Teel. Speisestärke,
z. B. Gustin,
1 Eßl. kaltes Wasser

Rotbarschfilet bei Zimmertemperatur auftauen lassen, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 15 Minuten stehen lassen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Stücke schneiden. Champignons abtropfen lassen, in Stücke schneiden, Zwiebel abziehen, würfeln, mit den Tomaten- und Champignonstücken vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, in den gewässerten Tontopf geben. Den Fisch abtrocknen, mit Salz, Pfeffer bestreuen, auf das Gemüse legen. Emmentaler mit Petersilie, Schnittlauch und Dill vermengen, auf dem Fisch verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Nach Belieben Speisestärke mit Wasser anrühren, den Bratensatz damit binden.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Gedünsteter Fisch

*1 kg küchenfertiger
Fisch*

*(Kabeljau,
Rotbarsch,
Schellfisch),
Zitronensaft,
Salz,
Butter oder
Margarine,
30-40g
durchwachsene
Speckscheiben*

Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz bestreuen, etwa 30 Minuten stehen lassen, abtrocknen, innen und außen mit Salz einreiben. Den Fisch von allen Seiten mit Butter bestreichen, in den gewässerten Tontopf legen, mit Speckscheiben belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: 45-60 Minuten

Fischsuppe

*1 Kohlrabi,
1 Porreestange,
1 Zwiebel,
1 l heiße
Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
50g
durchwachsener
Speck,
250g Tomaten,
500g verschiedene
Sorten Fischfilet,
Salz,
Pfeffer*

Kohlrabi schälen, waschen, Porree putzen, waschen, Zwiebel abziehen. Kohlrabi und Zwiebel in Würfel, Porree in feine Streifen schneiden. Die Zutaten abwechselnd in den gewässerten Topf schichten, mit Fleischbrühe übergießen. Speck in Würfel schneiden, dazugeben, den Topf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Würfel schneiden. Fischfilet waschen, abtrocknen, in etwa 4 x 4 cm große Würfel schneiden, etwa 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit mit den Tomatenwürfeln zu dem Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Suppe garen lassen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Fischrollen auf Porreegemüse

*4 Rotbarschfilets
(etwa 750g),
Zitronensaft,
Salz,
8 Scheiben
Schinkenspeck,
Senf,
Pfeffer,
750g Porree
(vorbereitet
gewogen),
Butter oder
Margarine*

Rotbarschfilet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 15 Minuten stehen lassen, mit Salz bestreuen. Je 1 Fischfilet zwischen 2 Schinkenspeckscheiben legen, je weils die obere Speckscheibe mit Senf bestreichen, mit Pfeffer bestreuen, aufrollen. Porree putzen, längs halbieren, waschen, in etwa 2 cm große Stücke schneiden, in den gewässerten Tontopf geben, mit Salz, Pfeffer würzen, die Fischrollen darauf legen. Butter in Flöckchen daraufsetzen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Fischcurry

*2 Packungen
(je 400 g)
Tiefkühl-
Rotbarschfilet,
2 Teel. Currypulver,
1 Teel. Salz,
1 Messerspitze
Paprika edelsüß,
1 kleiner Apfel,
1 Banane,
250g gewürfelte
Mohren
(aus der Dose),
250g Erbsen
(aus der Dose),
Butter oder
Margarine*

Rotbarschfilet bei Zimmertemperatur auftauen lassen, in etwa 2×2 cm große Würfel schneiden. Curry mit Salz und Paprika mischen, die Fischwürfel damit bestreuen. Apfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Banane schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden, Mohren abtropfen lassen, mit Erbsen (die Erbsen mit der Flüssigkeit) abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten. Butter in Flöckchen daraufsetzen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Heilbutt Gärtnerin

Farbfoto auf Seite 105

*4 Scheiben Heilbutt
(etwa 800 g),
1 Eßl Zitronensaft,
Salz,
250g Erbsen und
Karotten
(aus der Dose),
250g Stangenspargel
(aus der Dose),
30g zerlassene
Butter,
1 kleine Zwiebel,
200g
Champignonstücke
(aus der Dose),
20g Butter oder
Margarine,
15g Weizenmehl,
5 Eßl. Sahne,
Pfeffer*

Heilbutt waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz bestreuen. Die Heilbuttscheiben in den gewässerten Tontopf legen, Erbsen, Karotten und Spargel abtropfen lassen, Erbsen und Karotten um den Fisch legen, den Spargel darüber verteilen, salzen, mit Butter übergießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Für die Champignonsauce Zwiebel abziehen, würfeln, Champignonstücke abtropfen lassen, gut 1/8 l Flüssigkeit abmessen, Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin hellgelb dünsten lassen, die Champignons dazugeben, durchdünsten, mit Mehl bestäuben, die Champignonflüssigkeit hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Sauce etwa 10 Minuten kochen lassen. Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den garen Fisch mit dem Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Sauce getrennt dazu reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 25 Minuten

**Auflaute,
süß und salzig**

Grießauflauf mit Obst

500g Mirabellen
(aus der Dose)
oder
500g
Ananasscheiben
(aus der Dose),
1/2l Milch,
Salz,
125g Grieß,
1 Päckchen
Puddingpulver
Vanille- Geschmack,
3 Eßl. kalte Milch,
75g Butter oder
Margarine,
60g Zucker,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
3 Eier,
2 Tropfen
Backöl Zitrone,
3g (1 gestrichener
Teel.)
Backpulver Backin

Obst abtropfen lassen, den Saft auffangen (die Ananas in Stücke schneiden). Milch mit Salz zum Kochen bringen, Grieß in die von der Kochstelle genommene Milch rühren, zum Quellen stehen lassen. Vanille-Puddingpulver mit Milch anrühren. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Backöl, Backpulver und den noch warmen Grießbrei mit dem Puddingpulver unterrühren, Mirabellen oder Ananasstücke unterheben, alles in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Zu dem Grießauflauf nach Belieben den Obstsaft reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Rhabarberauflauf

Farbfoto auf Seite 106

*1 kg Rhabarber,
75 g Zucker,
2 Töpfchen (etwa
300 ccm) saure
Sahne,
50g Zucker,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
10g Weizenmehl,
10g Speisestärke,
z. B. Gustin,
2 Eigelb,
2 Eiweiß*

Rhabarber putzen, waschen, in 1-2 cm große Stücke schneiden, mit Zucker vermengen, kurze Zeit durchziehen lassen. Saure Sahne gut durchschlagen, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Mehl, Speisestärke und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Den Rhabarber in den gewässerten Tontopf geben, den Sahneguß darüber verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas:4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Birnenauflauf

*Etwa 500g Birnen
(aus der Dose),
40g Butter,
15g Zucker,
abgeriebene gelbe
Zitronenschale von
1 Zitrone
(ungespritzt),
1/4 l Sahne,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
3 Eigelb,
3 Eiweiß,
8 Zwiebäcke*

Birnen abtropfen lassen, den gewässerten Tontopf damit auslegen, Butter mit Zucker und Zitronenschale verrühren, in Flöckchen auf die Birnen setzen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Zwiebäcke in die Eigelbcreme tauchen, auf die Birnen legen, die Eigelbcreme darübergeben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Birnenauflauf mit Rührteig

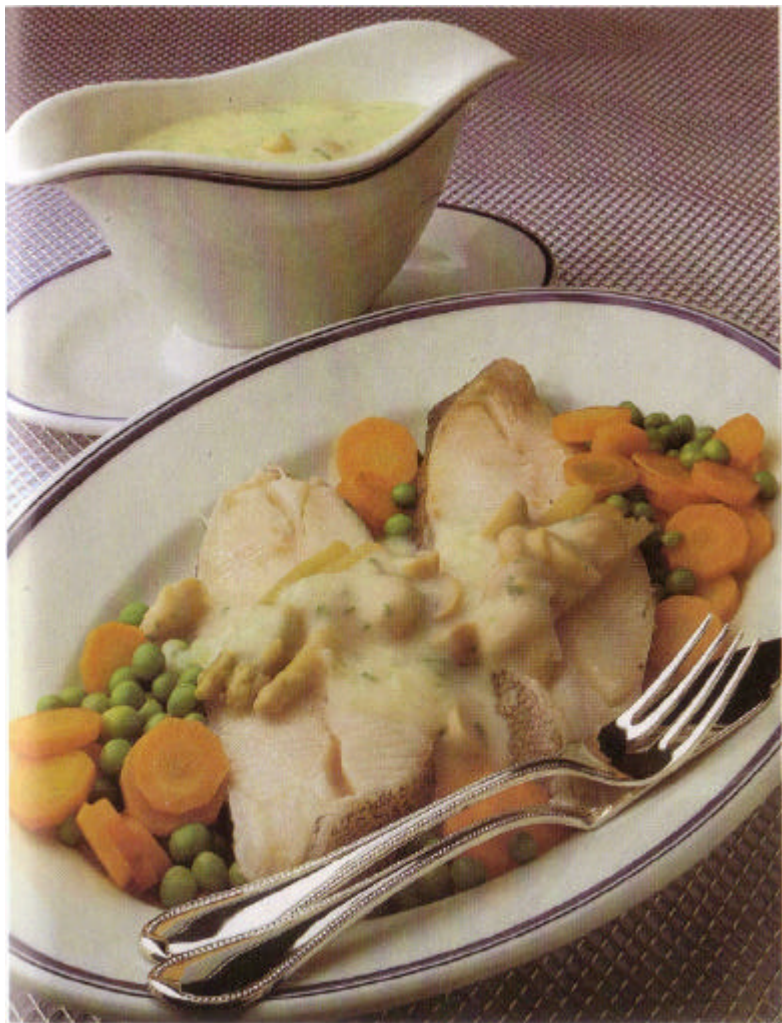
750g Birnen,
2 Eßl. Zitronensaft,
75g Zucker,
100g Butter oder
Margarine,
100g Zucker,
2 Päckchen
Vanillin-Zucker,
2 Eier,
125g Weizenmehl,
3g (1 gestrichener
Teel.)
Backpulver Backin,
3/8 l Milch,
1 Päckchen Vanille-
Saucerpulver,
3 Eßl. kalte Milch,
20g Zucker

Birnen schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Zucker vermengen, durchziehen lassen. Einen Rührteig bereiten aus Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver. Die Birnen in den gewässerten Tontopf geben, den Teig gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Eine Vanillesauce nach der Vorschrift auf dem Päckchen bereiten. Die Sauce heiß zu dem Birnenauflauf reichen.

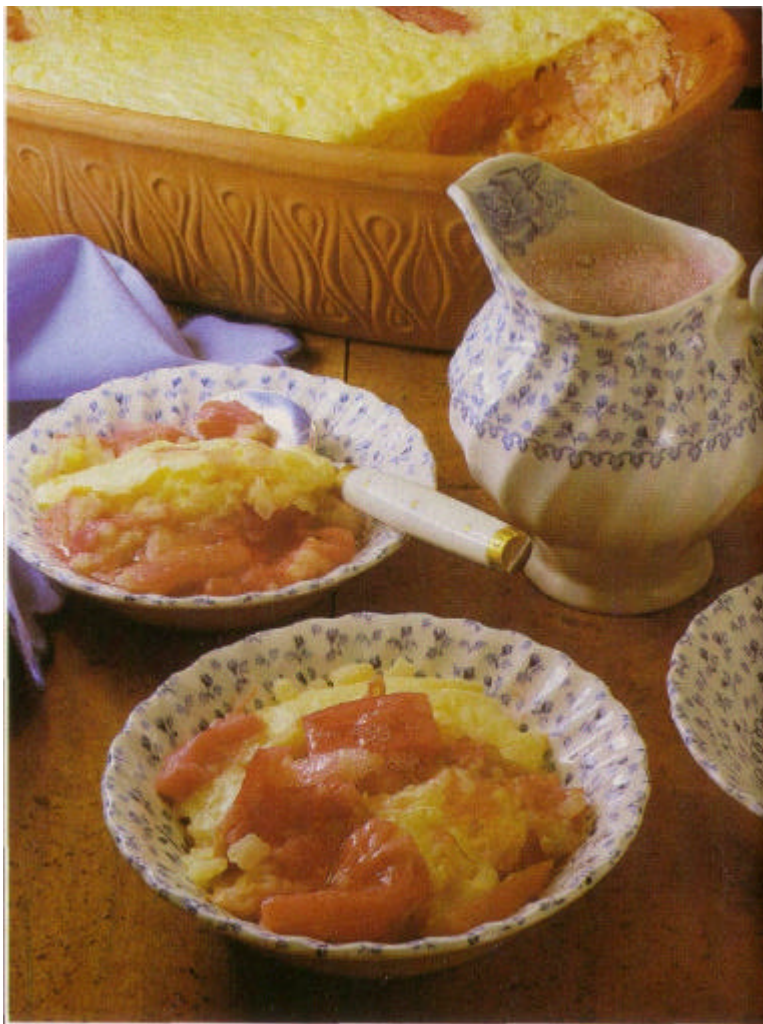
Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde



*Heilbutt Gärtnerin
Rezept auf Seite 97*



*Rhabarberauflauf
Rezept auf Seite 102*



Quarkcremeauflauf mit Sauerkirschen
Rezept auf Seite 113



*Dampfknudeln
Rezept auf Seite 116*



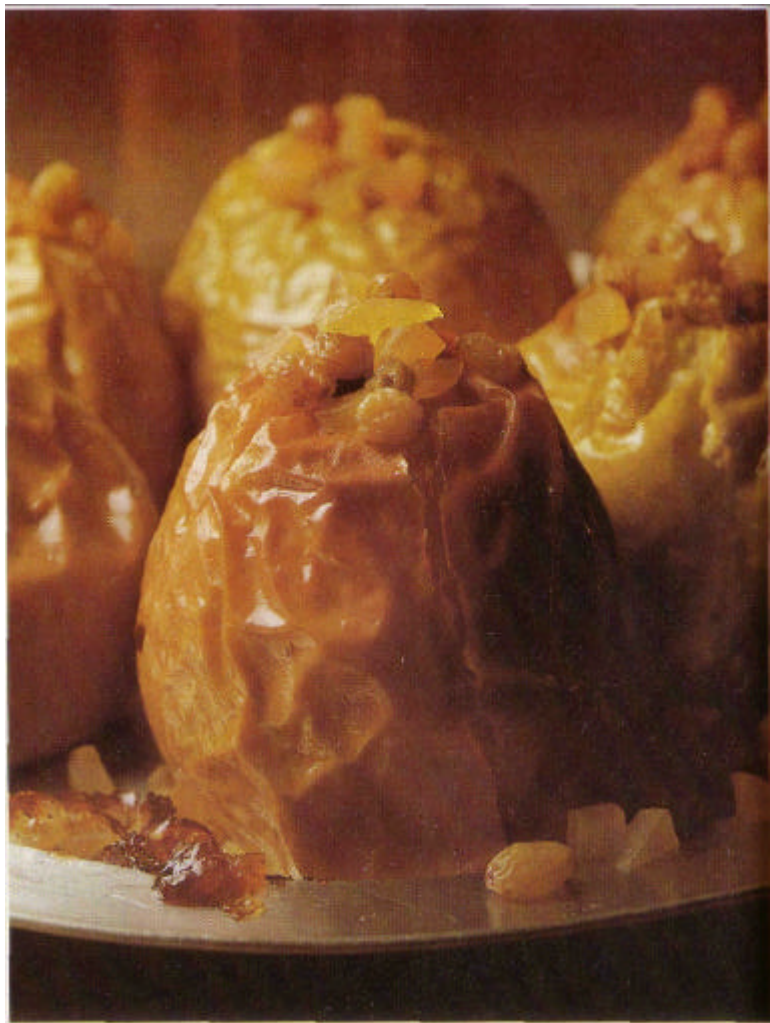
*Pikanter Nudelauflauf
Rezept auf Seite 120*



*Kartoffel-Zwiebelauflauf
Rezept auf Seite 121*



*Apfelreis Rezept auf
Seite 135*



*Bratäpfel Rezept auf
Seite 137*

Quarkcremeauflauf mit Sauerkirschen

Farbfoto auf Seite 107

450g Sauerkirschen
(aus dem Glas),
Rotwein,
1 Päckchen Vanille-
Puddingpulver,
125g Zucker,
1/4 l kalte Milch,
2 Eigelb,
2 Tropfen
Backöl Zitrone,
500g Speisequark,
2 Eiweiß,
20g Speisestärke,
z. B. Gustin,
15g Zucker

Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft mit Rotwein auf 1/2 l auffüllen. Puddingpulver mit 2/3 des Zuckers, 1/8 l Milch und 2 Eigelb anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, das Puddingpulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren, unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen, den Topf wieder von der Kochstelle nehmen.

Backöl und Speisequark unterrühren, den Pudding unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen lassen, in eine Schüssel geben. Eiweiß steif schlagen, nach und nach den restlichen Zucker unterschlagen, unter den Pudding heben. Die Kirschen in den gewässerten Tontopf geben, die Puddingmasse darauf verteilen, glattstreichen. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Speisestärke und Zucker mit 2 Eßl. von dem Kirschsafft-Rotwein-Gemisch anrühren, die übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen, mit dem Gustin binden. Die Sauce heiß zu dem Auflauf reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Rhabarber-Reisauflauf

200g Milchreis,
1 l Milch,
2 Päckchen
Vanillin-Zucker,
25g Butter,
2 Eigelb,
2 Eiweiß,
50g Zucker,
1 1/2 kg Rhabarber,
1/8 l Wasser,
150-200g Zucker,
1 schwach gehäufter
Eßl. Speisestärke,
z. B. Gustin,
2 Eßl. kaltes Wasser

Milchreis waschen, abtropfen lassen. Milch zum Kochen bringen, den Reis mit Vanillin-Zucker und Butter in die Milch geben, zum Kochen bringen, etwa 40 Minuten kochen lassen. Unter den etwas abgekühlten Reis die Eigelb rühren, Eiweiß steif schlagen, Zucker unterschlagen, unter den Reis heben. Rhabarber putzen, waschen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden (dicke Stangen halbieren), in dem Wasser in etwa 10 Minuten gar dünsten lassen. Zucker unterrühren, den Rhabarber abkühlen und abtropfen lassen, den Saft auffangen, mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Die Hälfte der Reiscrème in den gewässerten Tontopf geben, den Rhabarber darauf verteilen, mit der restlichen Reiscrème bedecken, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den Rhabarbersaft zum Kochen bringen, Speisestärke mit Wasser anrühren, den Saft damit binden, zu dem Auflauf reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 30 Minuten

Reisauflauf mit Aprikosen

200g Milchreis,
1l Milch,
Salz,
1 Päckchen Vanille-
Puddingpulver,
6g (2 gestrichene
Teel.)
Backpulver Backin,
50g Butter oder
Margarine,
75g Zucker,
2 Päckchen
Vanillin-Zucker,
40g abgezogene,
gemahlene
Mandeln,
3 Eier,
2 Tropfen
Backöl Zitrone,
500g
Aprikosenhälften
(aus der Dose)

Milchreis waschen, abtropfen lassen. Milch mit Salz zum Kochen bringen, den Reis hineingeben, zum Kochen bringen, in etwa 30 Minuten ausquellen lassen (er muß noch körnig sein), erkalten lassen. Vanille-Puddingpulver mit Backpulver mischen. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln, Eier, Backöl und den Reis mit dem Puddingpulver unterrühren. Aprikosenhälften abtropfen lassen, halbieren. Die Hälfte der Reiscrème in den gewässerten Tontopf geben, die Aprikosen darauf verteilen, mit der restlichen Reiscrème bedecken, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Dampfnudeln

Farbfoto auf Seite 108

*1 Päckchen Hefe,
1 Teel. Zucker,
1/4 l lauwarme
Milch,
500g Weizenmehl,
30g Zucker,
Salz,
2 Eier,
70g zerlassene
Butter
oder Margarine,
heiße Milch,
30g Butter oder
Margarine,
30g Zucker,
100g gebräunte
Butter,
Zucker und Zimt,
Pflaumenkompott*

Einen Hefeteig bereiten. Den gegangenen Hefeteig gut durchkneten, mit bemehlten Händen 8 Klöße daraus formen, auf ein bemehltes Tuch legen, die Klöße nochmals gehen lassen. So viel heiße Milch in den gewässerten Tontopf gießen, daß der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist. Butter und Zucker dazugeben, die Klöße nebeneinander in den Tontopf setzen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Gebräunte Butter, Zucker, Zimt und Pflaumenkompott dazu reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 35 Minuten

Nudel-Quarkauflauf mit Weinschaumsauce

150g Bandnudeln,
kochendes
Salzwasser,
250g Speisequark,
3 Eigelb,
1/8 l saure Sahne,
75g Zucker,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
abgeriebene Schale
1 Zitrone (unge-
spritzt),
Salz,
75g Rosinen,
3 Eiweiß,
1 Ei,
50-60g Zucker,
1 gut gehäufter Teel.
Speisestärke,
z. B. Gustin,
1/4 l Weißwein,
1 Eßl. Zitronensaft

Bandnudeln in Salzwasser geben, zum Kochen bringen, in etwa 12 Minuten gar kochen lassen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen. Speisequark mit Eigelb, Sahne, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz verrühren. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit den Nudeln unter den Quark rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben, die Masse in den gewässerten Tontopf geben, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Für die Weinschaumsauce Ei mit Zucker schaumig schlagen, Speisestärke unterrühren, Weißwein und Zitronensaft hinzufügen, die Masse auf der Kochstelle mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie gebunden ist und Kochblasen aufsteigen, die Weinschaumsauce von der Kochstelle nehmen, so lange weiterschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist, getrennt zu dem Nudel-Quarkauflauf reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 35 Minuten

Quarkauflauf

*50g weiche Butter
oder
Margarine,
125g Zucker,
1 Päckchen Vanillin-
Zucker,
2 Eier,
2 Tropfen
Backöl Zitrone,
Salz,
500g Speisequark,
1 Päckchen Vanille-
Puddingpulver,
125g Grieß,
9g (3 gestrichene
Teel.)
Backpulver Backin,
Milch,
500g Äpfel,
50g Rosinen*

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Backöl, Salz und Speisequark unterrühren. Puddingpulver mit Grieß und Backpulver mischen, nach und nach unterrühren. Falls der Teig etwas zu fest sein sollte, so viel Milch hinzugeben, daß er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden, Rosinen waschen, abtropfen lassen, mit den Äpfeln unter den Teig heben. Den Teig in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Kartoffelauflauf

750g Kartoffeln,
250g Fleischwurst,
150g geriebener
Gouda,
1 Packung (300g)
Tiefkühl-Erbesen,
Salz,
1/4 l Milch,
3 Eier,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen, Fleischwurst enthäuten, beides in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Fleischwurst, ²/3 vom Käse und Erbsen in den gewässerten Tontopf schichten, jede Schicht mit Salz bestreuen. Milch mit Eiern verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen, über das Gericht gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den garen Auflauf mit Petersilie bestreuen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 1/4 Stunden

Pikanter Nudelauflauf

Farbfoto auf Seite 109

200-250g
Bandnudeln,
kochendes
Salzwasser,
1 Zwiebel,
250-375g
Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
1/8 l Rotwein,
2 Eßl.
Tomatenmark,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
1/8 l Sahne,
3-4 Tomaten,
50-75g
geriebener Gouda

Bandnudeln in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, 8-10 Minuten kochen lassen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, Zwiebel abziehen, würfeln, Gehacktes mit den Zwiebelwürfeln, Rotwein und Tomatenmark vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, mit den Nudeln vermengen, in den gewässerten Tontopf geben. Sahne mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Die Sahne über das Nudelgericht geben, die Tomatenscheiben darauf verteilen, mit Gouda bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Kartoffel-Zwiebelaufauf

Farbfoto auf Seite 110

*500g Kartoffeln,
500g Zwiebeln,
125g roher Schinken
oder
Schinkenspeck,
Salz,
1/8 l heiße
Fleischbrühe
aus Brühwürfeln,
40g geriebener Käse,
Butterflöckchen*

Kartoffeln schälen, waschen, Zwiebeln abziehen, beides in dünne Scheiben schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden, die Kartoffelscheiben in den gewässerten Tontopf geben, mit Salz bestreuen, Schinkenstreifen und Zwiebelscheiben darauf verteilen. Fleischbrühe hinzugießen, Käse darüber streuen, mit Butterflöckchen belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Eierkuchen-Spinatauflauf

*1 Packung (450g)
Tiefkühl-
Rahmspinat,
200g Weizenmehl,
3 Eigelb,
Salz,
1/2l Milch,
3 Eiweiß,
etwa
60g Butter
oder Margarine,
100g
durchwachsener
Speck,
etwa
25g geriebener
Holländischer
Gouda*

Rahmspinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen, Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Eigelb und Salz hineingeben, mit Milch zu einem dünnflüssigen Teig verrühren, Eiweiß steif schlagen, unterheben. Aus dem Teig in Butter 6-8 Eierkuchen backen. Speck in kleine Würfel schneiden, die Hälfte unter den Spinat rühren. Die Eierkuchen zur Hälfte mit Spinat bestreichen, übereinanderklappen, in den gewässerten Tontopf legen, mit dem restlichen Speck bedecken, mit Gouda bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 40 Minuten

Spinatauflauf

*1 Packung (400g)
Tiefkühl-
Rahmspinat,
1 kg Kartoffeln,
Salzwasser,
knapp 1/4 l Milch,
25g Butter,
Salz,
4 Eier,
2 Eßl
Semmelbrösel,
Butterflöckchen*

Rahmspinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen, Kartoffeln schälen, waschen, in Hälften schneiden, in Salzwasser zum Kochen bringen, gar kochen lassen, abgießen, sofort durch die Presse geben, möglichst fein zerstampfen. Milch und Butter hinzufügen, den Brei so lange schlagen, bis er weißschaumig ist, mit Salz abschmecken. Die Hälfte des Kartoffelbreies in den gewässerten Tontopf geben, den Spinat darauf verteilen, mit einem Eßlöffel 4 Vertiefungen in den Spinat drücken, Eier einzeln aufschlagen, in jede Vertiefung 1 Ei geben, den restlichen Kartoffelbrei vorsichtig darüber verteilen, mit Semmelbrösel bestreuen, mit Butterflöckchen belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Palatschinkenauflauf

200g Weizenmehl,
3 Eigelb,
Salz,
1/2 l Milch,
3 Eiweiß,
75g Margarine,
50g weiche Butter
oder
Margarine,
75g Zucker,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
2 Eigelb,
abgeriebene
Zitronenschale
(angespritzt),
1 Eßl. Zitronensaft,
250g Speisequark,
50g gewaschene
Rosinen,
2 Eiweiß,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
1/8 l Sahne

Für den Teig Weizenmehl mit Eigelb, Salz, Milch verrühren, Eiweiß steif schlagen, unterheben, in Margarine 8 Eierkuchen backen, erkalten lassen.

Für die Füllung Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb unterrühren, Zitronenschale, Zitronensaft, Quark, Rosinen dazugeben, alles gut verrühren. Die Eierkuchen gleichmäßig mit der Füllung bestreichen, aufrollen, in den gewässerten Tontopf legen. Eiweiß steif schlagen, Vanillin-Zucker und Sahne unterheben, die Eiweißsahne über die Palatschinken verteilen. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 40 Minuten

Pikanter Fischauflauf

1 Packung (400g)

Tiefkühl-

Rotbarschfilet,

Zitronensaft,

Salz,

1 kg gekochte

Salzkartoffeln,

3 Zwiebeln,

100g geräucherter

Speck,

375g Tomaten,

Pfeffer,

75g geriebener Käse

Rotbarschfilet bei Zimmertemperatur auftauen lassen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz bestreuen. Kartoffeln zerstampfen, in den gewässerten Tontopf geben, das Fischfilet darauf legen. Zwiebeln abziehen, mit Speck in Würfel schneiden, den Speck auslassen, die Zwiebeln darin goldgelb dünsten lassen, über den Fisch verteilen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer bestreuen, schuppenförmig auf den Fisch legen, Käse darüber streuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: 40-50 Minuten

Kartoffelsouffle

750g Kartoffeln,
kochendes
Salzwasser
1/8l Milch,
30g Weizenmehl,
3 Eigelb,
125g geriebener
Schweizer
Emmentaler,
Salz,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
3 Eiweiß,
1 Eßl.
Semmelbrösel,
Butter

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, in etwa 15 Minuten gar kochen lassen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln gut abdämpfen lassen, heiß durch die Presse geben. Milch, Mehl, Eigelb, Emmentaler hinzufügen, die Kartoffelmasse mit einem Schneebesen durchschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß abschmecken, Eiweiß steif schlagen, unter den Kartoffelbrei heben. Den Brei in den gewässerten Tontopf geben, glattstreichen mit Semmelbrösel bestreuen. Butter in Flöckchen darauf setzen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 40 Minuten

Ramequins

*1/4 l Milch,
2 Eier,
Salz,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
8 Scheiben
Toastbrot,
8 Scheiben Gouda
oder
Schweizer Käse,
(in der Größe der
Brotscheiben)*

Milch mit Eiern verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Toastbrot mit Gouda abwechselnd stufenförmig in den gewässerten Tontopf schichten, die Eiernmilch darüber gießen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: 35-40 Minuten

Blumenkohlaufauf mit Schinken

*1 kg Blumenkohl,
kochendes
Salzwasser,
200g Spaghetti,
2l Salzwasser,
125g roher
Schinken
oder Schinkenspeck,
1/2 l Milch,
4 Eier,
Salz,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
30g geriebener
Parmesankäse*

Blumenkohl putzen, waschen, mit dem Strunk nach unten in kochendes Salzwasser legen, zum Kochen bringen, etwa 20 Minuten kochen lassen, den Blumenkohl in Röschen teilen. Spaghetti in Stücke brechen, in Salzwasser zum Kochen bringen, etwa 12 Minuten kochen lassen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen. Schinken in Würfel schneiden, Nudeln, Blumenkohlröschen, Schinken bzw. Schinkenspeck abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, Milch mit Eiern verschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß würzen, über den Auflauf gießen, mit Parmesan bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Kohlrabiauflauf

*Etwa 1 kg Kohlrabi
1/2 l kochendes
Salzwasser,
1 kleine Zwiebel,
30g Butter oder
Margarine,
30g Weizenmehl,
1/8 l Milch,
375g Gehacktes
(halb Rind-, halb
Schweinefleisch),
1 Ei,
Salz,
Pfeffer,
Paprika edelsüß,
geriebene
Muskatnuß,
40g geriebener
Gouda,
Butterflöckchen*

Kohlrabi schälen, waschen, in Streifen schneiden, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, in 20-30 Minuten gar kochen lassen. Die Kohlrabi abtropfen lassen, das Kochwasser auffangen, 3/8 l davon abmessen.

Für die Sauce Zwiebel abziehen, würfeln, Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel und Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis die Zwiebel hellgelb ist. Das Kochwasser und die Milch hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, die Sauce zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen lassen. Gehacktes mit Ei vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuß abschmecken, in die Sauce geben, unter Rühren aufkochen lassen. Kohlrabi und Sauce abwechselnd in den gewässerten Tontopf geben, mit Gouda bestreuen, mit Butterflöckchen belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Spinatsouffle

*1 Packung (450g)
Tiefkühl-
Rahmspinat,
750g Kartoffeln,
Salzwasser,
100g
durchwachsener
Speck,
1 Zwiebel,
2 Eigelb,
Sah,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
2 Eiweiß,
4 Eier,
40g geriebener
Holländischer
Gouda*

Rahmspinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen, Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden, in Salzwasser zum Kochen bringen, in etwa 15 Minuten gar kochen lassen, das Wasser abgießen, die Kartoffeln noch heiß durch die Presse geben. Speck in Würfel schneiden, Zwiebel abziehen, würfeln. Den Speck auslassen, die Zwiebelwürfel darin hellgelb dünsten lassen. Spinat, Kartoffeln, Speck, Zwiebel, Eigelb mit einem Schneebesen gut durchschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß abschmecken, Eiweiß steif schlagen, unterheben. Den Spinat-Kartoffelbrei in den gewässerten Tontopf umfüllen.

4 Vertiefungen in den Spinat-Kartoffelbrei drücken, Eier aufschlagen, in jede Vertiefung 1 Ei geben. Gouda darüber streuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Kartoffelauf, ungarische Art

*1 kg Kartoffeln,
Salzwasser,
3-4 hartgekochte
Eier,
2 Rauchenden
(etwa 200g)
(oder Wammerl),
50g zerlassene
Butter
oder Margarine,
Salz,
1/8 l saure Sahne*

Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen, gar kochen lassen, abgießen, noch heiß pellen, erkalten lassen. Eier pellen, Rauchenden waschen, alles in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Eier, Rauchenden abwechselnd in den gewässerten Tontopf schichten, jede Schicht mit etwas Butter begießen, mit Salz bestreuen, die oberste Schicht soll aus Kartoffeln bestehen. Saure Sahne über die Kartoffeln verteilen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen, 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Deckel abnehmen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Käsesouffle

*1/4l Milch,
25g Butter,
100g Grieß,
Salz,
Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß,
200g geraffelter
Holländischer
Gouda,
3 Eigelb,
3 Eiweiß,
150g gekochter
Schinken*

Milch mit Butter zum Kochen bringen, Grieß in die von der Kochstelle genommene Milch rühren, unter Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen, mit Salz Pfeffer, Muskatnuß abschmecken. Sobald der Grieß fest zu werden beginnt, Gouda unterrühren, abkühlen lassen. Eigelb unterrühren, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Schinken in Würfel schneiden, beides unterheben. Die Masse in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Süße Speisen

Apfelreis

Farbfoto auf Seite 111

*500g Äpfel,
200-250g Brühreis,
1 l heißes Wasser,
Salz,
50-75g Zucker,
Butter oder
Margarine,
Zitronenschale
(ungespritzt),
Zucker und Zimt,
gebräunte Butter*

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden, Reis waschen; Äpfel, Reis (wenn der Reis kalt gegessen werden soll, die kleinere Reismenge verwenden), Wasser, Salz, Zucker, Butter und Zitronenschale in den gewässerten Tontopf geben, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den Apfelreis während des Garens 2-3mal durchrühren. Den garen Apfelreis mit Zucker und Zimt und gebräunter Butter reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 50 Minuten

Milchreis

*1 l Milch,
20g Zucker,
1 Päckchen
Vanillin-Zucker,
Salz,
Zitronenschale
(ungespritzt),
175g Milchreis,
Zucker und Zimt,
gebräunte Butter*

Milch mit Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen. Milchreis waschen, abtropfen lassen, in die Milch rühren, den Milchreis in den gewässerten Tontopf umfüllen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Den Reis während des Garens 2-3mal durchrühren. Den garen Milchreis mit Zucker und Zimt und gebräunter Butter reichen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 55 Minuten

Bratäpfel

Farbfoto auf Seite 112

*4 dicke Äpfel
(z. B. Boskop),
20g Butter,
1 gestrichener Eßl.
Zucker,
etwas Vanillin-
Zucker,
2 Teel. Rum oder
Weinbrand,
1 Eßl. gewaschene,
abgetropfte Rosinen,
1 gehäufter Eßl.
gemahlene Mandeln,
weiche Butter,
Zucker und Zimt*

Äpfel waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren, Rum, Rosinen und Mandeln unterrühren, die Masse in die Äpfel füllen, in den gewässerten Tontopf setzen, mit Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 45 Minuten

Französische Birnenspeise

*4 reife Birnen,
3 Scheiben
Weißbrot,
(je etwa 2 cm dick),
30g Butter,
3 gehäufte Teel.
Preiselbeeren,
20g
Butterflöckchen,
6 Eßl.
Apfelsinensaft,
50g Zucker,
1 gestrichener Teel.
gemahlener Zimt*

Birnen schälen, halbieren, entkernen, Weißbrot mit Butter bestreichen, Preiselbeeren darauf verteilen. Die Hälfte der Butterflöckchen in den gewässerten Tontopf geben, die Weißbrotscheiben nebeneinander hineinlegen, die Birnenhälften schuppenförmig darauf geben, mit Apfelsinensaft beträufeln. Zucker mit Zimt mischen, die Birnen damit bestreuen, die restlichen Butterflöckchen auf die Birnen setzen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 1 Stunde

Paradiesische Äpfel

*4 dicke Äpfel,
50g Marzipan-
rohmasse,
10g Puderzucker,
50g flüssige Butter,
2 Eßl
Semmelbrösel,
1 Eßl. Zucker,
1 Messerspitze
gemahlener Zimt,
2 Eßl. gehackte
Walnußkerne,
1 gestrichener
Eßl. Zucker,
1/8 l Sahne,
1/8 Päckchen
Sahnesteif,
Zucker,
1 Eßl. Weinbrand,
kandierte Kirschen*

Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, in 4 Stücke teilen, Rollen formen, in jeden Apfel eine Marzipanrolle drücken, die Äpfel mit Butter bestreichen. Semmelbrösel mit Zucker und Zimt mischen, die Äpfel darin wenden, die restliche Butter mit Walnußkernen und Zucker verrühren, so viel von dem Semmelmehlgemisch hinzufügen, daß eine feste Masse entsteht, auf die Apfelöffnungen verteilen. Die Äpfel in den gewässerten Tontopf setzen, mit dem Deckel verschließen, in den Backofen stellen. Sahne 1/2 Minute schlagen, Sahnesteif und nach Geschmack Zucker einstreuen, die Sahne steif schlagen. Nach Belieben Weinbrand unterrühren, die Sahne kurz vor dem Servieren auf die Äpfel geben, mit kandierten Kirschen garnieren.

Gas: 4-5

Strom: 200-225

Garzeit: etwa 30 Minuten

Rezeptverzeichnis

A	
Äpfel, Paradiesische	139
Apfelreis	135
B	
Birnenauflauf	103
Birnenauflauf mit Rührteig	104
Birnenspeise, Französische	138
Blumenkohlaufauf mit Schinken	128
Bohnen-Eintopf, Dicke	23
Bohnen, Römische	46
Bohnensuppe, Rote	13
Bologneser Fleischsauce	71
Bratäpfel	137
Bratwurstspieße auf Pußta-Gemüse	29
Broccoli in Sahnesauce	31
C	
Chicoree im Schinkenmantel	44
Chinakohl, Delikater	47
D	
Dampfnudeln	116
Delikater Chinakohl	47
Dicke Bohnen-Eintopf	23
E	
Eierkuchen-Spinataufauf	122
Ente, Pikante	77

F	
Fasan auf Weinsauerkraut	83
Fasan, Gefüllter	82
Fenchel in Tomatensauce	30
Fischauflauf, Pikanter	125
Fischcurry	96
Fischfilet, Neapolitanisches	92
Fisch, Gedünsteter	93
Fischgulasch, Szegediner	89
Fischrollen auf Porreegemüse	95
Fischsuppe	94
Fleischsauce, Bologneser	71
Forelle im Speckhemd	91
Französische Birnenspeise	138

G	
Gedünsteter Fisch	93
Gefüllte Kalbsbrust	66
Gefüllte Putenkeulen	80
Gefüllter Fasan	82
Gefüllte spanische Zwiebeln	42
Gemüse Eintopf mit Putenkeule	24
Gemüsetopf mit Fleischbällchen	48
Grießauflauf mit Obst	101
Grüne Bohnen-Eintopf, pikant	19
Gulasch, Szegediner	55
Gulasch, Ungarisches	61

H	
Hackbraten	65
Hähnchen, Schnelles	75
Hammelkeule	70
Hammelrücken mit grünen Bohnen	53

Hasenrücken mit Sauerkirschen	78
Heilbutt Gärtnerin	97
Hirschrückenfleisch, Pikantes	79
Hühnersuppe	15

K	
Käsesouffle	132
Kalbsbrust, Gefüllte	66
Kalbsnierenbraten, Pariser Art	67
Kaninchenpastete	85
Karbonaden	60
Kartoffelauflauf	119
Kartoffelauflauf, ungarische Art	131
Kartoffelsouffle	126
Kartoffel-Zwiebelauflauf	121
Kasseler Rippenspeer, pikant	59
Kohlrabiaufwurf	129
Kohlrouladen	69

L	
Leberpastete	63
Letscho mit Fleisch	45
Linsen mit Backpflaumen	43

M	
Milchreis	136
Möhren-Zwiebel-Eintopf	22

N	
Neapolitanisches Fischfilet	92
Nudel-Quarkauflauf mit Weinschaumsauce	117
Nudelaufwurf, Pikanter	120

P	
Palatschinkenauflauf	124
Paprikatopf	49
Paradiesische Äpfel	139
Pastasciutta	58
Pikante Ente	77
Pikantes Hirschrückenfleisch	79
Pikanter Fischauflauf	125
Pikanter Nudelauflauf	120
Pikantes Sauerkraut mit Jagdwurst	27
Pikanter Schweinenacken	62
Porree-Kartoffelsuppe	14
Poularde	76
Putenkeulen, Gefüllte	80
Putenrollbraten mit Pilzen	81

Q	
Quarkauflauf	118
Quarkcremeauflauf mit Sauerkirschen	113

R	
Ramequins	127
Reisauflauf mit Aprikosen	115
Reisfleisch, Serbisches	56
Rhabarberauflauf	102
Rharbarber-Reisauflauf	114
Rinderbraten	72
Rindfleisch in Rotwein	54
Römische Bohnen	46
Rollbraten mit Champignons	64
Rote Bohnensuppe	13
Rote Linsen mit Kasseler	28
Rotkohl	32

S	
Sauerkrauteintopf mit weißen Bohnen	21
Sauerkraut mit Jagdwurst, Pikantes	27
Serbisches Reisfleisch	56
Speck-Hähnchen	84
Spinatauflauf	123
Spinatsouffle	130
Szegediner Fischgulasch	89
Szegediner Gulasch	55
Sch	
Schnelles Hähnchen	75
Schweinebraten mit Käse überbacken	68
Schweinenacken, Pikanter	62
Schweinshaxen, Münchner Art	57
T	
Tomatensuppe mit Gemüse	16
U	
Ungarisches Gulasch	61
W	
Westfälisches Blindhuhn	20
Z	
Zander	90
Zwiebeln, Gefüllte spanische	42
Zwiebel-Porree-Sauerkraut-Gemüse	41

Mit dem Tontopf

kann man auf leichte Art delikat
kochen: würzige Suppen,
knuspriges Geflügel, pikante
Fischgerichte, saftige Braten,
deftige Eintöpfe und köstliche
Nachspeisen.

Das farbige Kochbuch mit Rezeptgarantie

In dieser Reihe sind erschienen:

Kochen für alle Tage: Süßspeisen
leicht zubereitet · Kochen für alle Tage:
Hauptgerichte · Kochen für alle Tage:
Suppen, Saucen, Eintöpfe · Lexikon
der guten Küche I · Lexikon der guten
Küche II · Die schönsten Saucen · Die
schönsten Salate · Tontopf · Wild
und Geflügel · Schnellkochtopf · Die
besten Fleischrezepte · Altdeutsche
Kochrezepte · Party-Rezepte für kleine
und große Feste · Backen macht
Freude · Einmachbuch · Festliches
Gebäck · Obstzaubereien · Braten,
Backen, Kochen in Folie · Freude
am Kochen · Fische und Schalentiere