

Sanft geschmort im Ofenmeister

Einfach in den Ofen schieben und warten bis alles von alleine fertig wird.

- Ein echtes Allroundtalent für Braten und Geflügel, Aufläufe, Risotto, Gemüse, Schmorgerichte & Co. Die Speisen werden ohne Fett und schonend im eigenen Saft gegart!
- Die Backform ist im Inneren nicht glasiert, um perfekte Backergebnisse zu erzielen. Für die Krustenbildung wird der Deckel abgenommen.
- Der Deckel sorgt dafür, dass alles schön saftig bleibt und es viel Sauce gibt. benötigt, damit die Gerichte nicht trocken werden.
- Mit seiner edlen Glasur sieht er auch zum Servieren auf dem Tisch schön aus und hält dabei die Speisen lange heiß.
- Beim sanften, langsameren Garen entfalten sich die typischen Aromen besser und intensiver.

BARBECUE RINDERBRATEN

Ca. 3 Stunden , davon 2,5 Stunden Bratzeit

- Zutaten** (ca. 6-8 Portionen)
 ca. 1,5 kg Rinderbrust (Tafelspitz)
 2-4 Knoblauchzehen
 1 TL Salz
 1/4 TL Pfeffer aus der Mühle
 200 ml passierte Tomaten
 50 ml Obstessig
 2 EL brauner Zucker
 40 ml Worcestershire Sauce
 2 EL Senf
 1-2 Gemüsezwiebeln



Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fleisch in den **Ofenmeister** legen. Das Fleisch mit den gepressten Knoblauchzehen gleichmäßig einreiben, salzen und pfeffern.

Tomaten, Essig, braunen Zucker, Worcestershire Sauce und Senf mit einem-Schneebesen vermengen und über das Fleisch geben. Zwiebeln in Ringe schneiden, zum Fleisch geben, den **Ofenmeister** verschließen und Braten ca. 2,5 Stunden schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit den Braten wenden. Aus dem Ofen nehmen, die Zwiebeln zur Seite legen und das Fleisch auf dem **Holzschneidebrett** 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden und mit der Sauce sowie den Zwiebeln auf einer großen Platte servieren.

Wann ist mein Fleisch fertig?

Die Garzeit ist abhängig von der Temperatur, Fleischmenge, Dicke und Sorte. Braten mit Knochen benötigen länger. Mit einem geschlossenen Deckel bleibt das Fleisch saftiger, benötigt aber länger. Zum Bräunen muss der Deckel abgenommen werden.

Fleischsorte	Temp.	500 g	750 g	1 kg
Putenbraten (Bruststück)	200° C	ca. 30 Min.	ca. 40 Min.	ca. 60 Min.
Kalbs- oder Lammbraten ohne Knochen	200° C	ca. 35 Min.	ca. 50 Min.	ca. 70 Min.
Schweinebraten ohne Knochen	200° C	ca. 45 Min.	ca. 60 Min.	ca. 80 Min.
Rinderbraten ohne Knochen	200° C	ca. 50 Min.	ca. 70 Min.	ca. 90 Min.
Hackbraten	200 ° C	ca. 50 Min.	ca. 60 Min.	ca. 70 Min.
Grillhähnchen 1,4 kg	200 ° C			ca. 60 Min.
Schweinefilet	220° C	30 - 40 Min.		
Niedertemperaturgaren				
Schweinefilet 500 g	80 ° C		2 Stunden	

ROSMARIN-HÄHNCHEN-EINTOPF

Ca. 2 Stunden

Zutaten (6 Portionen)

500 g kleine Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
2-3 Zweige frischer Rosmarin
3 mittlere Möhren
250 g kleine braune Champignons
1 kg Hähnchenbrust
2 TL Stärke
400 ml heiße kräftige Geflügelbrühe
100 ml Weißwein
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Tomatenmark
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl

Kartoffeln und Möhren schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Rosmarinnadeln mit der **Küchenschere** abschneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin portionsweise einem Hacker zerkleinern und in die **große Nixe** geben. Champignons putzen und vierteln. Hähnchenbrust in 2,5 cm Stücke schneiden.

Backofen auf 190 ° C vorheizen. Kartoffeln und Möhren als erstes in den **Ofenmeister** geben. Darauf kommen das Hähnchen und dann die Champignons. Die Stärke mit der Zwiebelmischung mischen. Heiße Brühe, Wein sowie Tomatenmark zu geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren.



Diese Mischung in den **Ofenmeister** gießen und Deckel auflegen.

Im Backofen auf der untersten Schiene 1,5 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit 1 TL Zitronenschale auf der **Microplane Zester** abreiben und abgezupfte Petersilienblättchen fein schneiden. Am Ende der Garzeit Zitronenschale, Petersilie und Olivenöl unter das Gericht rühren und kurz durchziehen lassen.

Mit knusprigem Brot servieren.

Variationstipps:

Schmeckt auch mit Thymian oder Kräutern der Provence. Ein Hauch Exotik bringt 1 EL fein geriebener Ingwer

WEITERE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Zum Brot backen
- Zum Aufbewahren von Brot
- Aufläufe
- Zum Niedertemperatur-Garen

Roggenmischbrot aus dem Ofenmeister

Zutaten für ca. 1,3 kg Brot

400 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 550)

400 g Roggenmehl (Type 1150)

2 TL Sauerteig-Extrakt

2 -2,5 TL Salz

2 Päckchen Trockenhefe oder 1 Päckchen frische Hefe

1 EL Essig

Ca. 600 ml lauwarmes Wasser

Mehle, Sauerteigextrakt, Hefe und Salz in der großen Schüssel „**Bambus mixen und mischen**“ mischen. Wasser und Essig angießen und verrühren. Dann den Teig mindestens 3 Minuten gut verkneten. Anschließend Schüssel abdecken und Teig eine Stunde gehen lassen. Der Teig bleibt klebrig!

Den Teig auf der bemehlten **Teigunterlage** oder einem **SchneidFest** zu einem Laib formen und mit dem **StreuFix** rundherum bemehlen. In den bemehlten **Ofenmeister** geben, dann Teiglaib mit einem scharfen Messer mehrmals 0,5 cm tief einschneiden.

Im Backofen Brot mit geschlossenem Deckel bei 230°C ca. 65 Minuten backen. Wer eine stärkere Kruste möchte, nimmt den Deckel 10 Minuten vorher ab.

Mit den dicken Silikonhandschuhen „**Packs an!**“ den **Ofenmeister** herausnehmen, auf das Kuchengitter stellen, Deckel öffnen und kurz abkühlen. Brot aus der Form entnehmen und komplett abkühlen lassen.

Küchentipps:

- Bei Verwendung frischer Hefe, diese in lauwarmem Wasser anrühren.

- Verschiedene Mehle quellen unterschiedlich stark, daher kann die Wassermenge etwas variieren. Je höher die Mehltypen desto mehr Flüssigkeit wird benötigt.
Übrigens: Teige mit Roggenmehl sind immer klebrig.
- Manche mögen es mit weniger Roggenmehl lieber: 300 g Roggen, 500 g Weizen
- Im **Ofenmeister** kann das Brot sehr gut aufbewahrt werden. Das saftige Roggenbrot hält sich darin fast eine Woche frisch. Hinterher immer gründlich ausspülen und mit Essig ausreiben.

Langsame Teigführung:

- Teig am Vortag fertigstellen und langsam im Kühlschrank in einer verschlossenen Schüssel gehen lassen. Ggf. Teig zwischendurch wieder zusammendrücken.
- Das Brot wird dadurch feinporiger und leicht bekömmlich.

