

Kochen und Backen mit einem Holzofen

Wie gehe ich mit einem Holzofen um?

Ausstattung: Ihr braucht unbeschichtete Pfannen und Töpfe. Alles andere geht euch kaputt.

Zuerst einmal müsst ihr wissen, wie man ein Feuer legt. Anzünder, kleine Holscheiten und größere Holscheiten ist eure Grundausrüstung. Ganz unten ist der Anzünder. Darüber die kleinen Hölzer und darüber die größeren. In der Mitte müsst ihr ein Luftloch schaffen, damit das Feuer dann ordentlich brennt. Dann müsst ihr immer wieder Holz nachlegen, damit das Feuer natürlich nicht ausgeht.

Nun beachtet ihr, je nachdem wie viele Platten ihr habt, die die direkt über dem Feuer sind, sind am wärmsten. Wenn ihr etwas backt, müsst ihr euren Teig etc. regelmäßig drehen, sofern das Backfach nicht direkt über dem Feuer ist.

Seid immer vorsichtig, somit vermeidet ihr Verbrennungen auf eurer Haut.

Der Backofen wird schnell sehr warm. Zu empfehlen ist ein Thermostat, damit ihr mit der richtigen Temperatur backen könnt. Wenn euer Ofen mehrere Backfächer hat, benutzt am Anfang, das Fach, das am heißesten ist und gegen Ende ein oberes Fach. Dieses ist dann etwas kälter. Somit brennt euch nichts an.

Bitte benutzt kein Backpapier. Das verbrennt euch bei den Temperaturen eines Holzofens schnell.

Weitere Tipps und Tricks findet ihr unter:

jga-schwarzwald.de/junggesellenabschied-faq-fragen-antworten

Hier könnt ihr uns auch einfach eure Fragen stellen und wir antworten direkt darauf.

Die besten Rezepte am Holzofen:

Allgemein bieten sich Suppen, Schmorgerichte, Ragout, Eintöpfe, Nudelgerichte, Käsespätzle, Rinderrouladen oder auch Sauerbraten an. Ihr könnt genauso auch jede Art Auflauf zubereiten. Dazu beachtet ihr einfach, dass ihr die Auflaufform regelmäßig drehen müsst, damit alle Seiten mit Hitze bestrahlt werden können.

Gestürzter Topfenkuchen

Das braucht ihr für den Teig:

250 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 1 Prise Salz

Das braucht ihr für die Füllung: 4 Eier, 125 g Zucker, 2 EL Rum, Zitronenschale, 125 g glatten Quark (ggf. durch ein Sieb streichen), 125 g Bröseltopfen (ersatzweise Schichtkäse)

Und so wird's gemacht:

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Dann gibt ihr Mehl und Salz dazu und verknetet es schnell zu einem Teig. Nun lasst ihr den Teig eine Stunde kühl ruhen. Anschließend rollt ihr den Teig aus und legt eine Tortenform damit aus. Für die Füllung trennt ihr die Eier. Ihr rührt die Eidotter mit Zucker, Rum, Zitronenschale und Topfen schaumig. Dann schlagt ihr das Eiklar zu steifem Schnee und hebt es unter die Topfenmasse. Diese füllt ihr in die mit Teig ausgeschlagene Tortenform.

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen, bis der Teig hellbraun ist. Auf eine Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Fertig ist euer gestürzter Topfenkuchen!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Holzofenbrot

Gut zu wissen: Die Kruste kommt von selbst, der Sauerteig braucht Feingefühl

Das braucht ihr für den Sauerteig:

105 g Roggenmehl, 1 g frische Hefe. Für das Brot: 400 g Weizenmehl Typ 812 (ersatzweise Typ 550 und Typ 1050 gemischt), 350 g Roggenmehl Typ 997, 12 g Salz, 1 Prise Brotgewürz (im gut sortierten Lebensmittelhandel oder gemischt aus 2 TL Fenchel, 2 TL Anis, 2 TL Kümmel), 1,5 g Trockenhefe, 3/8 l lauwarmes Wasser

Und so wird's gemacht:

Für den Sauerteig 60 g Mehl mit 100 ml lauwarmem Wasser und Hefe gut vermischen. In ein nicht zu kleines Gefäß füllen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken, einen Tag im Kühlschrank rasten lassen. Tags darauf 30 g Roggenmehl und 40 ml lauwarmes Wasser unterrühren, feucht abdecken, in den Kühlschrank stellen. Am dritten Tag 15 g Roggenmehl und 20 ml Wasser unterrühren, nochmals in den Kühlschrank stellen. Ab Tag vier kann mit dem Sauerteig gebacken werden.

Für das Brot das Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Gewürze unterrühren. Trockenhefe in etwas Wasser auflösen, mit dem Mehl, dem Sauerteig und dem restlichen Wasser gründlich verkneten (optimal sind 10 Minuten!) und einen Laib formen. Diesen mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, anschließend bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Damit sich eine schöne Kruste bildet, eine kleine Schüssel mit Wasser ins Backrohr stellen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite des Laibes hohl klingt. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Und fertig ist euer selbstgebackenes Holzofenbrot!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Bauernhendl mit Zitronenthymian

Das braucht ihr dafür:

1 großes oder 2 kleine Hendl, Salz, Pfeffer, frischen Zitronenthymian, Olivenöl,
1–2 Knoblauchzehen

So wird's gemacht:

Hendl auslösen und in Portionsstücke teilen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenthymian würzen.

Etwas Öl in einem Bräter oder einer Pfanne erhitzen und die Hühnerstücke kurz, aber mit kräftiger Farbgebung auf beiden Seiten anbraten.

Den fein geschnittenen Knoblauch und etwas Zitronenthymian zufügen, mit reichlich Olivenöl übergießen und zugedeckt ca. 20 Minuten in das auf 200 Grad vorgeheizte Backrohr stellen.

Das Hühnerfleisch im Olivenöl und im eigenen Saft garen, anschließend auf Tellern anrichten.

Und fertig ist euer lecker Hendl!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Gehacktes mit Hörnchen für 4 Portionen

Das braucht ihr:

400 g Rindfleisch, gehackt
1 Zwiebel(n), gehackt
2 Zehe/n Knoblauch, gehackt
200 ml Wein, rot
200 ml Fleischbrühe
2 EL Tomatenmark
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
500 g Nudeln, (Hörnchen oder andere kleine Teigwaren)
100 g Käse (Gouda oder Gruyzer), gerieben
Gemischte Kräuter

Und so wird's gemacht:

Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen.
Gehacktes, Knoblauch und Zwiebel und alles zusammen anbraten. Tomatenmark, Wein, Brühe und die Kräuter sowie Salz und Pfeffer begeben.
Alles ca. 15min. zugedeckt kochen lassen.
Teigwaren knapp weich kochen und abtropfen.
Heiße Teigwaren auf Teller oder Platte geben und Gehacktes und Käse darüber geben.

Und fertig ist euer Gaumenschmaus!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Äpler Magronen

Das braucht ihr dazu:

200 g Penne rigate oder ähnliche Teigwaren
4 mittelgroße Kartoffel(n)
200 g Hartkäse z.B. Gruyère gerieben
200 ml Rahm (süße Sahne)
4 Zwiebel(n) in Ringe geschnitten
Salz und Pfeffer
Butterschmalz

Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne in etwas Butterschmalz langsam goldbraun rösten, gelegentlich wenden.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in einem großen Topf in reichlich Salzwasser aufkochen lassen.

Nach 3 - 5 Minuten die Penne dazugeben und gemeinsam kochen, bis die Penne "al dente" sind.

Das Kochwasser abgießen, geriebenen Käse und Rahm zu Teigwaren und Kartoffeln geben und umrühren, sodass der Käse schmilzt.

Mit Pfeffer und falls nötig Salz abschmecken.

Zum Servieren die goldbraunen Zwiebelringe über die Äpler Magronen streuen.

Traditionell werden Äpler Magronen mit Apfelmus oder Apfelkompott serviert.

Für 4 Personen, 30 Minuten Arbeitszeit

Und fertig sind eure Äpler Magronen!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Bündner Gerstensuppe

Das braucht ihr dazu:

25 g Öl
300 g Speck, gewürfelt
100 g Gerste
200 g Zwiebel(n)
300 g Karotte(n)
200 g Sellerie
200 g Lauch
2,5 Liter Wasser
40 g Brühe (Instant)
200 g Sahne
50 g Mehl
Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt

Und so wird's gemacht:

Öl erhitzen, Speckwürfel dazu, anbraten, Gerste dazu und mitdünsten.
Erst jetzt das klein geschnittene Gemüse dazu und auch mitdünsten.
Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer würzen. Mit dem Wasser und der Instantbrühe gut 1 - 2 Stunden kochen.
Erst 20 Minuten vor dem Servieren das Mehl und die Sahne mischen, der Suppe begeben und nochmals aufkochen.

Arbeitszeit: ca. 40 Min. für 10 Personen

Und fertig ist eure leckere Bündner Gerstensuppe!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Team!

15 Minuten Pfanne

Das braucht ihr dazu:

5 Bund Frühlingszwiebel(n)
5 rote Paprikaschoten
1250 g Hackfleisch
2500 ml Brühe
625 g Gabelspaghetti
Salz
Pfeffer
Curry
evtl. Saucenbinder

Für 10 Personen, Arbeitszeit 20 Minuten

Und so wird's gemacht:

Das Hack anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in nicht zu dünne Ringe schneiden und die Paprika würfeln. Zum Hack geben und kurz mit anbraten.
Die Brühe angießen und die Gabelspaghetti unterrühren.
Unter Rühren die Nudeln gar kochen lassen.
Dann evtl. mit Soßenbinder oder Soßenpulver (oder Mehl) die 15-Minuten-Pfanne andicken.
Abschmecken mit evtl. noch etwas Curry.

Und fertig ist eure 15 Minuten Pfanne!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Rinderrouladen

Das braucht ihr dazu:

10 Rinderrouladen, 6 Zwiebeln, 5 Gewürzgurken, 15 Scheiben Frühstücksspeck, 5 EL mittelscharfer Senf, 1 Knollensellerie, 1 Möhre, ½ Lauch, ½ Flasche Rotwein, Salz, Pfeffer, 0,5 L kräftiger Rinderfond, 1 TL Speisestärke, 1 Schuss Gurkenflüssigkeit, 2 EL Butterschmalz

Und so wird's gemacht:

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchentrepp trockentupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden, Schere und Küchengarn bereitstellen.

Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, auf jede Roulade mittig in der Länge ca. 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Frühstücksspeck sowie 1/2 (evtl. mehr) Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn wie ein Postpaket verschnüren.

In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen dann rundherum darin anbraten, herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Den Sellerie, die restliche Zwiebel, das Lauch und die Möhren kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs "blond" sind, kurz rühren, eine sehr dünne Schicht vom Rotwein angießen, nicht mehr rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald das Gemüse dann wieder trockenbrät, wieder eine Schicht angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die 1/2 Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun (gut für den Geschmack und die Farbe der Soße) aber nicht trocken. Am Schluss mit der Fleischbrühe, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf entweder auf kleiner Flamme oder bei ca. 160 Grad im Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.

Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mal mit den Kochlöffel ein bisschen draufdrücken, sie sollten sich willig eindrücken lassen, wenn nicht, nochmal eine halbe Stunde weiterschmoren) und dann vorsichtig aus dem Topf heben, warm stellen.

Die Soße durch ein Sieb geben, aufkochen. Ca. 1 EL Senf mit etwas Wasser und der Speisestärke gut verrühren und in die kochende Soße nach und nach unter Rühren eingießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße evtl. nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein, Gurkensud abschmecken.

Und fertig sind die Rinderrouladen!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!

Schmorbraten vom Rind



Das braucht ihr dazu:

Für 10 Personen, 30 Minuten Arbeitszeit

3 kg Rindfleisch, 4 Zwiebeln, Sojasauce, dunkler Balsamico, Rinderbrühe oder Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, 300 ml Sahne, Öl, evtl. Speisestärke

Und so wird's gemacht:!

Das Fleisch gut mit Senf bestreichen und in einem Bräter in etwas Öl von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer ordentlich würzen. Dann mit gut 150 ml Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Die geviertelten Zwiebeln dazugeben. Mit einem Schuss Sojasauce ablöschen, einkochen lassen und danach 4-5 mal mit Brühe oder Wasser ablöschen und immer wieder einkochen lassen. Dann mit so viel Brühe oder Wasser aufgießen, dass das Fleisch bis zur Hälfte bedeckt ist und die Sahne dazugeben.

In den Ofen geben und bei 140 Grad mindestens 2 Stunden zugedeckt schmoren. Alternativ bei 100 Grad 4-5 Stunden schmoren. (Bitte beachtet, dass bei einem Holzofen die Schmorzeiten kürzer sind. Hier ist es gut wenn ihr ein Thermostat dabei habt, um den Braten perfekt zu schmoren.) Dabei ist es nicht schlimm, wenn das Fleisch eine halbe Stunde länger im Ofen bleibt. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf herausholen und abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Sauce etwas einkochen und nach Belieben mit in wenig Wasser angerührter Speisestärke binden. Abschmecken - jedoch ist Nachwürzen meist nicht mehr nötig.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und in der Sauce anrichten.

Und fertig ist euer Schmorbraten!

Linseneintopf

Das braucht ihr dazu:

625 g braune Tellerlinsen, 750 g durchwachsener Räucherbauch am Stück, 2 ½ Bund klein gewürfeltes Suppengrün, 1000 g Kartoffeln, klein gewürfelt, 2 ½ kleine gewürfelte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 5 Paar Würstchen Frankfurter oder Wienerle, 2 ½ Möhren, 5 Lorbeerblätter, gekörnte Brühe, etwas Thymian, etwas Majoran, etwas Essig, (am Tisch für jeden selbst zum Abschmecken mehr)

Und so wird's gemacht:

Für 10 Personen, 35 Minuten Arbeitszeit

Tellerlinsen mit 1 1/2 l Wasser über Nacht einweichen. Mit 3/4 l Einweichwasser die Linsen und den Bauchspeck, sowie die Gewürze zum Kochen bringen. Bei geringerer Hitze ca. 40 Min. garen. Dann das Gemüse (ohne Kartoffeln beifügen) und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Nun die gewürfelten Kartoffeln dazu, nochmals bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Würstchen in Scheiben schneiden und beifügen. (Kochzeit insgesamt 80 Min.)

Und fertig ist euer Linseneintopf!

Guten Appetit wünscht das JGA Schwarzwald Experten Team!



Bildernachweis

GFT RaumZeit GmbH