

Dr. Oetker

KOCHEN

MIT DEM

**EINTOPF-
OFEN**



Weltbild

Dr. Oetker
KOCHEN
MIT DEM
**EINTOPF-
OFEN**

Dr. Oetker

KOCHEN

MIT DEM

**EINTOPF-
OFEN**



VORWORT

Ob Geburtstag, Einweihungsparty oder Straßenfest:
Wer gleich für viele Gäste kochen möchte, hat die richtige Wahl
mit einem Eintopf-Ofen getroffen.

Draußen köstliche Eintöpfe wie Chili con Carne oder eine
Mitternachts-Tomatensuppe zu servieren macht das
Zusammensein zu einem unvergesslichen Event. Und wenn es
richtig kalt ist, kann auch ein Glas Glühwein die Kälte mildern.

Im Sommer ist dann Grillen angesagt. Einfach Holzkohle in
den dafür vorgesehenen Behälter geben, anzünden, warten
bis die Holzkohle glüht, und dann Schweinenackensteaks,
Maiskolben oder auch mal einen
Bratapfel grillen. Für jeden Ihrer Gäste ist etwas dabei.

Alle Rezepte wurden ausprobiert und so beschrieben,
dass sie Ihnen garantiert gelingen.

GULASCHSUPPE

MIT SAURE-SAHNE-DIP



je 1 ½ kg Schweine- und
Rindergulasch
6 Gemüsezwiebeln (je etwa 225 g)
6 Knoblauchzehen
1,2 kg rote und gelbe
Paprikaschoten
1 ½ kg mehligkochende Kartoffeln
100 g Butterschmalz
120 g Tomatenmark
5 l Gemüsebrühe
Salz
Cayennepfeffer
Paprikapulver rosenscharf
Zucker
3 TL gerebelter Thymian

Für den Dip:

1–2 Bund Petersilie
900 g saure Sahne
gem. Pfeffer

6 gestr. EL dunkler Saucenbinder

1. Gulasch mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwas kleinere Stücke schneiden. Gemüsezwiebeln abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls abziehen und klein würfeln. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

2. Etwas Butterschmalz in dem Kochtopf erhitzen. Einen Teil der Fleischstücke darin unter gelegentlichem Rühren kräftig anbraten. Nach und nach Butterschmalz und Fleischstücke zugeben und ebenfalls mit anbraten. Danach Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel portionsweise hinzugeben und unter Rühren mit anbraten. Zum Schluss Kartoffelwürfel und Tomatenmark zu den Zutaten in den Topf geben und 2–3 Minuten mitbraten lassen. Brühe hinzugießen und mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Zucker und Thymian würzen.

3. Die Zutaten zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 70 Minuten leicht kochen lassen.

4. In der Zwischenzeit für den Dip Petersilie abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und klein schneiden. Saure Sahne mit der Petersilie in einer Schüssel verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Saucenbinder in die gare Suppe rühren und 1–2 Minuten kochen lassen. Die Gulaschsuppe mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und servieren. Den Saure-Sahne-Dip dazureichen.

Beilage: Ofenwarmes Kräuter- oder Knoblauchbaguette.

Zubereitungszeit: 2 Stunden | **Garzeit:** etwa 70 Minuten |
24 Portionen | **Pro Portion:** E: 28 g, F: 22 g, Kh: 17 g, kcal: 379

TIPP

Das Fleisch immer portionsweise anbraten, die Röststoffe geben den typischen Geschmack für die Suppe. Ersetzen Sie 500 ml der Brühe durch Rotwein.



CHILI CON CARNE



1,6 kg reife Tomaten oder 4 Dosen
(je 400 g) geschälte Tomaten
8 Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
300 g durchwachsener Speck
je 4 rote und grüne Paprikaschoten
(je etwa 150 g)
6 EL Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl
1,6 kg Rindergehacktes
Salz
gem. Pfeffer
1 ¼ l Gemüsebrühe
2 kg Kidneybohnen (aus Dosen)
Chilipulver
4–8 TL Paprikapulver edelsüß
4 TL getrockneter,
gerebelter Oregano

1. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten enthäuten, halbieren und die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten würfeln oder Dosentomaten in der Dose zerkleinern.

2. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Vom Speck die Schwarte abschneiden. Speck würfeln. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

3. Öl in dem Kochtopf erhitzen. Zwiebel-, Knoblauch- und Speckwürfel darin andünsten. Gehacktes zugeben und unter Rühren darin braun und gar braten. Dabei die Fleischklümpchen mit dem Kochlöffel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Paprikastreifen und Gemüsebrühe zufügen, zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

5. Bohnen in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen. Tomatenwürfel (Dosentomaten mit dem Saft) und Bohnen unterrühren. Mit Chili-, Paprikapulver und Oregano würzen und mit Deckel noch etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen, dabei öfter umrühren. Das Chili mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage: Warmes Fladenbrot oder Roggenbrötchen.

Zubereitungszeit: 60–70 Minuten | **Schmorzeit:** etwa 15 Minuten |
20–24 Portionen | **Pro Portion:** E: 29 g, F: 19 g, Kh: 22 g, kcal: 379

TIPP

Anstatt des Chilipulvers können Sie auch 3–4 rote Chilischoten längs aufschneiden, entstielen, entkernen, abspülen und fein gewürfelt mitschmoren lassen. Sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen, geben Sie nach Bedarf noch Gemüsebrühe hinzu. Das Chili ist gefriergeeignet.



KARTOFFELSUPPE MIT WIENER WÜRSTCHEN



6 Bund Suppengrün
(Möhren, Lauch, Sellerie)
4 ½ kg mehligkochende Kartoffeln
100 ml Sonnenblumenöl
6 l Gemüsebrühe
6 Lorbeerblätter
6 TL gerebelter Majoran
Salz
gem. Pfeffer
3 kg Wiener Würstchen

1. Suppengrün putzen. Dazu Sellerie schälen. Möhren putzen und schälen. Sellerie und Möhren abspülen und abtropfen lassen. Lauch putzen. Die Stangen längs halbieren, gründlich waschen und abtropfen lassen. Vorbereitetes Suppengrün grob würfeln.
2. Kartoffeln schälen, abspülen, abtropfen lassen, in Stücke schneiden.
3. Öl in dem Kochtopf erhitzen. Zuerst das vorbereitete Suppengrün darin unter Rühren andünsten, danach die Kartoffelstücke hinzufügen und kurz mitdünsten.
4. Die Brühe hinzugießen. Lorbeerblätter und Majoran hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen. Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen, dabei öfter umrühren. Evtl. etwas Gemüsebrühe nachgießen.
5. Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Wiener Würstchen ganz oder in Scheiben geschnitten in der Suppe erhitzen.

Beilage: Bauern- oder Zwiebelbrot.

Zubereitungszeit: 2 Stunden | **Garzeit:** etwa 20 Minuten |
24 Portionen | **Pro Portion:** E: 23 g, F: 40 g, Kh: 26 g, kcal: 561

TIPP

Anstatt der Wiener Würstchen können Sie auch 20–24 Rauchenden (Mettenden) etwa 15 Minuten in der Suppe mitkochen. Die Rauchenden nach Belieben vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Bestreuen Sie die Suppe vor dem Servieren mit 2 Bund gehackter Petersilie.



LUMPENSUPPE



Titelrezept

2 kg Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
600 g Möhren
2,4 kg Rindfleisch am Stück
(für Gulasch)
100 ml Speiseöl,
z.B. Sonnenblumenöl
Salz
gem. Pfeffer
4 EL Paprikapulver edelsüß
4 gestr. TL gerebelter Thymian
4 Lorbeerblätter
5 l Fleischbrühe
630 g Champignons in Scheiben
(aus dem Glas)
600 g TK-Erbesen
640 g Tomatenpaprika in Streifen
(aus dem Glas)
etwa 6 EL heller Saucenbinder
600 g Tomatenketchup

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
2. Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Etwas Speiseöl in dem Kochtopf erhitzen und einen Teil der Fleischwürfel darin anbraten. Nach und nach Öl und Fleischwürfel zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Zwiebel-, Knoblauch-, und Möhrenwürfel zu dem Fleisch geben und andünsten. Thymian und Lorbeerblätter unterrühren. Brühe zugeben und zum Kochen bringen.
4. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen, das Fleisch sollte fast gar sein. Ab und zu durchrühren.
5. Champignons in einem Sieb abtropfen lassen. Champignons, tiefgefrorene Erbsen und Tomatenpaprika mit der Flüssigkeit in die Suppe geben. Suppe wieder zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den Saucenbinder einrühren und 1–2 Minuten mitkochen lassen.
6. Ketchup in die Suppe einrühren und die Suppe nochmals kurz aufkochen. Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Abwandlung Titelrezept: Geben Sie anstatt der TK-Erbesen TK-Bohnen und 3–4 abgespülte rote Chilischoten zur Suppe. Die Garzeit erhöht sich dann um etwa 5 Minuten.

Beilage: Bauernbrot.

Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden | **Garzeit:** etwa 60 Minuten |
24 Portionen | **Pro Portion:** E: 25 g, F: 12 g, Kh: 18 g, kcal: 284

TIPP

Damit die Lorbeerblätter ihren Geschmack voll entfalten können, sollten sie angebrochen oder mit einer Küchenschere eingeschnitten werden. Sie können die Suppe zusätzlich mit 3–4 Teelöffeln gerebeltem Oregano oder Thymian würzen.

