

COCOTTE

Kochbuch

Frühstück, Suppen, Hauptspeisen,
Desserts, Brot und Kuchen ganz
einfach aus der Cocotte



INKLUSIVE
60 REZEPTE
UND VEGETARISCHER
GERICHTE

SIMPLE COOKBOOKS

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags für jegliche Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Cocotte Kochbuch: Leckere & einfache Rezepte für jede Tagesmahlzeit -
Inklusive 60 Rezepte und vegetarischer Gerichte
Copyright © 2020 Simple Cookbooks

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Auflage 2020

Vorwort

Herzlich willkommen zu diesem Kochbuch! Hierbei handelt es sich um eine besondere Art zu kochen, braten oder backen. Eine Cocotte oder Kokotte (von französisch Cocotte, „Hühnchen“) ist ein feuerfester Schmortopf, der aus Ton, Porzellan, Steinzeug oder Gusseisen hergestellt wird. Kokotten gibt es in allen möglichen Größen.

Manche sind klein und werden gern für Frühstücksgerichte oder für kleine Soufflés hergenommen. Andere sind große Töpfe, in denen man ein ganzes Huhn schmoren kann, woher sich auch der französische Ursprungsname herleitet. Rezepte für die Zubereitung von Hühnchen in einer Kokotte findet man auch im vorliegenden Buch unter Hauptgerichte.

Dieses Kochbuch bietet für alle Arten von Kokotten etwas: von einfachen Rezepten, die jeder auch ohne große Kochkünste zu Hause vorbereiten kann, bis hin zu komplizierteren Feinschmecker-Rezepten.

Besonders kleine Kokotte-Schälchen sehen beim Servieren sehr repräsentativ aus und sie werden Ihre Gäste mit den portionsweise zubereiteten Ragouts, Suppen, Eintöpfen, Gratins oder Soufflés verzaubern können. Lassen Sie dabei Ihrer eigenen Kreativität freien Lauf.

Versuchen Sie auch verschiedene Variationen der vorgeschlagenen Rezepte und finden Sie Ihre ganz persönliche Lieblingsform und Ihr Lieblingsrezept. Sie werden sicher sehr viel Freude daran finden.

Guten Appetit!



INHALT

Vorwort

Frühstück

Oeuf en cocotte (Kokotteei)

Cocottencamambert

Pilzei Cocotte

Specknestchen

Sonntagsnester

Eier en Cocotte mit geräuchertem Schellfisch

Spinatnest

Eier en Cocotte mit Morcheln und Steinpilzen

Suppen und Ragouts

Rote Beete-Suppe

Schweineragout mit Aprikosen und Kartoffelpüree

Aiolimuscheln

Harissahuhn im Kartoffeleintopf mit Kräuter-Kichererbsen-Salat

Mandel-Linsen-Eintopf

Kürbiseintopf mit saurer Sahne

Lammeintopf Mit Knödel

Putenkeule im Gemüseintopf

Langsam gekochter Familieneintopf mit Polenta

*Mediterraner Bohneneintopf mit
Kartoffelgratinkuchen
Tomaten-Fenchel-Eintopf mit Perlgraupen
Kichererbsen und Chorizo-Eintopf
Würziger Bohnen-Tomaten-Eintopf
Rinder-Pilzragout*

Hauptgerichte

*Ratatouille en Cocotte
Gemüse Allerlei
Einfache Kartoffeln
Kokosnusskürbis
Mac 'N' Cheese mit Green Beans
Polenta
Gefüllte Auberginen
Einfacher Kartoffelgratin
Cocotte de Thon (Thunfischkokotte)
Poulet en Cocotte (Kokottehähnchen)
Coq au Vin (Huhn im Wein)
Toscanahuhn
Suppenhuhn-Schnecke
Kroatische Kotlovina
Schweinenacken in Zwiebeln
Bulgarische Gjuvece
Gemüse-Fleisch-Schnecke
Lamm aus der Cocotte
Lammauflauf mit Auberginen
Heulamm auf Boulangère Kartoffeln*

Soufflés und andere Desserts

Erdbeersoufflé mit einem Avokado-Semifreddo

Das grüne Soufflé

Kokossoufflé

Crème Brûlée

Rotwein-Soufflé

Ziegenkäse-Soufflé

Bramley-Apfel- & Brombeeren-Soufflé

Beerenbrot und Butterpudding

Brote und Kuchen

Cocotte Brot

Roggen-Dinkel-Mischbrot

Kartoffelkuchen

Bauernbrot

Buchteln

Kartoffelbrot



Frühstück

OEUF EN COCOTTE (KOKOTTEEI)

Zubereitungszeit: 25 Min

Nährwerte: 221,2 kcal, 2,1 g Kohlenhydrate, 21,1 g Fett, 2,1 g Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen in vier Tonschälchen:

4 Eier

4 TL Butter

1 Becher Sahne

Als Topping: Schinken oder Bacon-Stückchen, Pesto, Gouda oder Emmentaler, Frühlingszwiebel, Paprikastückchen, Champions, Bärlauch Pesto.

Gewürze: Rosmarin, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Geben Sie ein EL Sahne in Ihre Kokotte und ein Ei. Danach fügen Sie das Topping Ihrer Wahl hinzu.
2. Platzieren Sie Ihre 4 Kokotte-Schälchen in einer größeren Auflaufform und füllen Sie diese bis zur Hälfte der Kokotte-Schälchen mit Wasser. Dadurch werden die Eier zugleich gekocht und gebraten. Lassen Sie die Eier 20 Minuten im Ofen bei 180 °C, aber schauen Sie auch vorher einmal drüber, da die Kochzeit von vielem abhängt (bspw., wie groß die Eier sind und wie viel Topping Sie benutzt haben).

3. Wenn das Eiweiß nicht mehr wabbelig ist und das Eigelb die Farbe leicht verändert hat, sind die Eier fertig. Lassen Sie es sich schmecken.

COCOTTENCAMAMBERT

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Nährwerte: 558,9 kcal, 45 g Kohlenhydrate, 31,9 g Fett, 20 g Eiweiß

Zutaten für 2 Portionen in zwei mittelgroßen Ton- oder Gusseisenschalen:

2 große, reife Camemberts
1 Packung Blätterteig
1 Packung Speckwürfel
1 große Zwiebel
300 Gramm Hörnchen-Nudeln
1 Becher Crème fraîche
2 Eier
Gewürze: Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Camemberts mit einem Glas so ausstechen, dass ein Ring stehen bleibt. Die ausgestochenen Mittelteile herausnehmen und klein schneiden.
2. Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Die Camembert-Ringe auf die Hälften vom Blätterteig legen. Die Blätterteigecken über die Camembert-Ringe falten, sodass man den Camembert nicht mehr sieht.
3. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

4. Für die Füllung die Zwiebel klein hacken und mit den Speckwürfeln anbraten. Nudeln, Crème fraîche und den klein geschnittenen Camembert dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. So lange braten, bis alles eine zusammengebackene Masse geworden ist. Die Füllung in die Camembert-Blätterteig-Becher geben und jeweils ein Ei vorsichtig über die Füllung aufschlagen.
5. Nach 30 Minuten aus dem heißen Ofen nehmen und mit Kräutern der Wahl betreuen.
6. Am besten schmeckt es mit Bauernbrot oder einem anderen Brot mit Kruste (siehe dafür auch S. [→ dieses Buches](#)). Lassen Sie es sich schmecken.

PILZEI COCOTTE

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Nährwerte: 581,9 kcal, 8,1 g Kohlenhydrate, 53,6 g Fett, 15,7 g Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen in vier kleinen Tonschälchen:

4 Eier

4 EL Butter

2 Becher Sahne

200 Gramm Pilze

1 kleine Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1TL Balsamicoessig

100 Gramm Cheddar

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Cayennepfeffer, Petersilie, Kreuzkümmel

Zubereitung:

1. Als Vorbereitung 4 kleine Kokotte-Schälchen mit Butter einstreichen, Pilze, Zwiebel und Knoblauch klein hacken und Cheddar reiben.
2. 4 TL Butter in einem kleineren Topf auf mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Wenn die Butter vollkommen geschmolzen ist, fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen, bis sie ein wenig weich geworden sind. Dann Pilze und Gewürze hinzugeben. Das ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen,

bis die Pilze weich geworden sind und die Gewürze angenommen haben.

3. 1 TL Balsamicoessig und Sahne hinzufügen und gut verrühren. Ein paar Minuten kochen lassen, danach ausschalten.
4. Die leicht abgekühlte Pilzsoße in die vier schon vorbereiteten Schälchen gießen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen. In jedem Schälchen das Eiweiß mit der Pilzsoße vermischen und darauf das Eigelb positionieren. Den geriebenen Cheddar auf das Eigelb geben.
5. Platzieren Sie Ihre 4 Kokotte-Schälchen in einer größeren Auflaufform und füllen Sie diese bis zur Hälfte der Kokotte-Schälchen mit Wasser. Dadurch werden die Eier zugleich gekocht und gebraten. Lassen Sie die Eier 20 Minuten im Ofen bei 180 °C, aber schauen Sie auch vorher einmal drüber. Wenn der Rand die Farbe verändert hat, ist das Gericht fertig.
6. Servieren Sie es noch heiß. Lassen Sie es sich schmecken.