



Happy Carb

BETTINA MEISELBACH

Ofengerichte Low Carb



**55 Rezepte für dampfende Aufläufe
und Schnelles vom Blech**

systemed

Ofengerichte Low Carb

55 Rezepte für dampfende Aufläufe und
Schnelles vom Blech

systemed

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Dieses Buch ist für Lernzwecke gedacht. Es stellt keinen Ersatz für eine individuelle medizinische Beratung dar und sollte auch nicht als solcher benutzt werden. Wenn Sie medizinischen Rat einholen wollen, konsultieren Sie bitte einen qualifizierten Arzt. Der Verlag und die Autorin haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind.

Originalausgabe

1. Auflage 2020

© 2020 by systemed im riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie 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.

Redaktion: Bettina Peters

Umschlaggestaltung: Sonja Vallant

Layout: Simone Ruths (www.rosavision.de)

Fotografie: Bettina Meiselbach, Carsten Meiselbach, www.happycarb.de

Illustrationen: Rosavision, Simone Ruths, www.rosavision.de; Betti Avatar: Signyra, www.signyra.com; Freepik; shutterstock/Vector Tradition, Evgeniya Pushai, Anna Frajtova, mushan

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunkttwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

eBook: ePubMATIC.com

ISBN Print 978-3-95814-141-4

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95814-142-1

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95814-143-8

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

Vorwort

Forever Low Carb

Mein Happy-Carb-Prinzip

Lass das mal den Ofen machen

55 Rezepte für dampfende Aufläufe und Schnelles vom Blech

Frühstück aus dem Ofen

Aufläufe machen glücklich

Heiliges Blechle mit Fleisch und Fisch

Veggie-Ofenküche für Schlemmer

Süß und fruchtig dampft es lecker

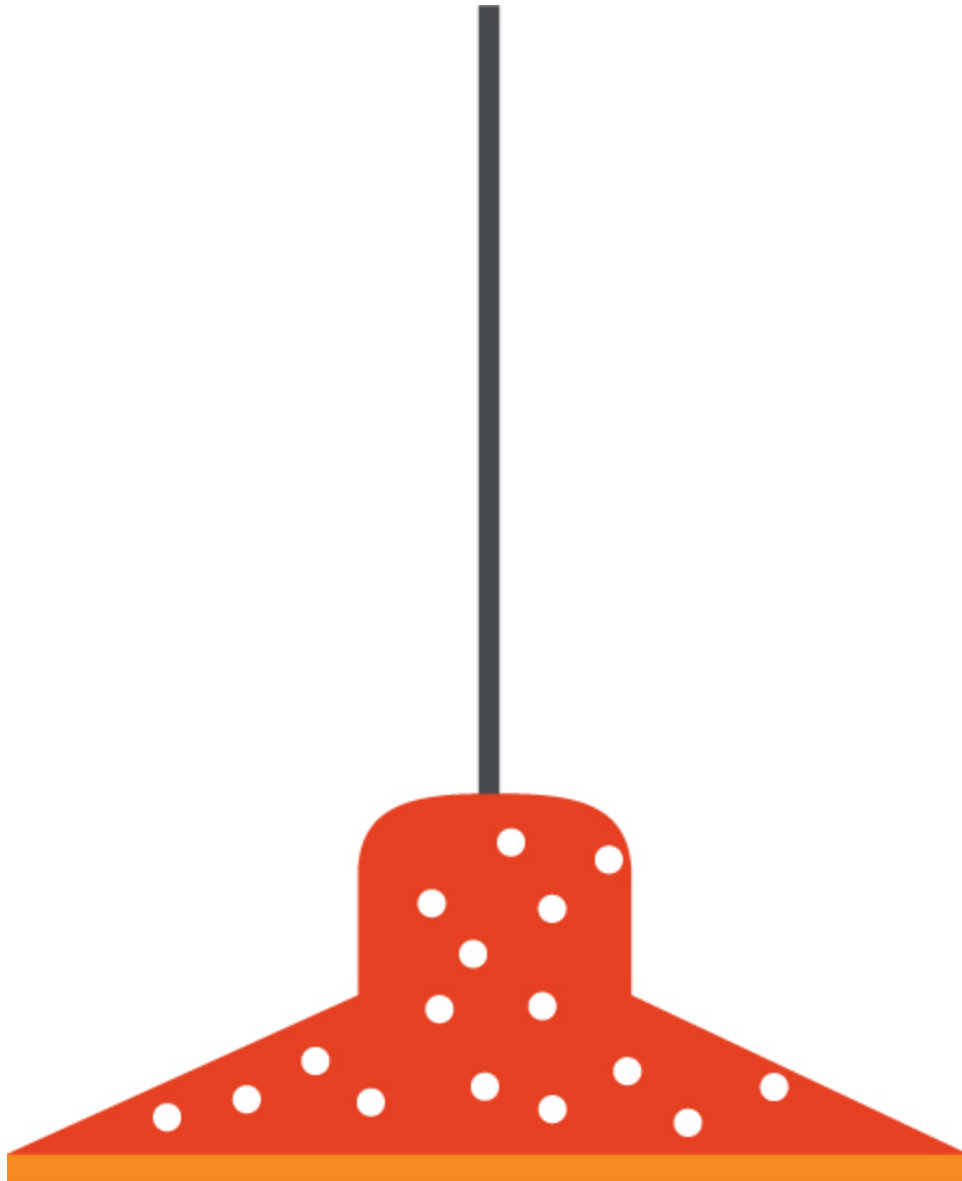
Rezeptübersicht

Über die Autorin

Vorwort



Ofenküche macht glücklich. Ja, ich übertreibe nicht, denn mit dem Backofen Mahlzeiten zuzubereiten, ist in verschiedener Hinsicht von Vorteil. Erst einmal nimmt uns der Backofen Arbeit ab und die frei werdende Zeit kann mit schöneren Dingen gefüllt werden, als am Herd zu stehen. Perfekt, wenn Gäste das Haus stürmen und das gemeinsame Essen bereits im Ofen schmurgelt.



Dann ist es beruhigend, wenn im Hintergrund der Backofen schnurrt und sich die kaum zu ertragende Vorfriede mit den wunderbaren Gerüchen, die aus dem Ofen strömen, immer weiter erhöht. Vielleicht kennen Sie das ja auch von der Familie, wenn der appetitliche Geruch aus dem Ofen lockt und die hungrige Meute sich in der Küche versammelt und erwartungsfroh durch die Backofentür schaut. Da tropft der Zahn.

Nirgends verstärken und verbinden sich Aromen besser als im Ofen. Brutzelige Röstaromen, der Entzug von Wasser und das gemeinsame Garen führen zu einem verdichteten und intensiven aromatischen Erlebnis. Und sind wir ehrlich, es gibt Weniges, das nicht schmeckt, wenn es dick mit Käse überbacken wurde und dieser im Backofen auf dem Essen geschmolzen ist.



Gerade für Kochanfänger oder bequeme Köche ist die leckere Backofenküche perfekt, denn die Ofenküche nimmt kaum etwas übel und verzeiht so manchen Fehler. Wenige Gerichte der Ofenküche müssen auf die Minute perfekt gegart sein, und wenn dann mal die Schwiegermutter am Telefon kein Ende findet, dreht man mit einer Hand locker die Temperatur runter und gibt so dem netten Gespräch ganz elegant noch etwas Zeit.



Ich könnte jetzt also eine Ode an den Backofen trällern, will Sie mit meinem Buch aber lieber ganz einfach praktisch und kulinarisch überzeugen. Etwas anderes geben meine Sangeskünste leider auch nicht her und unsere Freundschaft wäre schnell am Ende. Ganz anders verhält es sich mit dem Backofen, denn gerade in der dunklen Jahreszeit ist der mein bester Freund in der Küche. Und wenn Sie sich bald

durch die 55 Ofenrezepte durchgekocht haben, geht es Ihnen wahrscheinlich genauso.

Jetzt übernimmt der Backofen das Kommando in der Küche. Ein volles Rohr dampfender Köstlichkeiten wartet auf Sie.

Lassen Sie den Ofen mal machen. Sie werden begeistert sein.

Ihre

Bettina Meiselbach



Forever Low Carb



Die eigene Ernährung kohlenhydratreduziert zu gestalten, ist eine Entscheidung, die langfristig beeinflusst, was auf dem Teller liegt. Ja, Low Carb ist eine Reduktionsdiät, um Gewicht zu verlieren, und gleichzeitig ist Low Carb auch keine Reduktionsdiät, um Gewicht zu verlieren, sondern sehr viel mehr. Low Carb ist ein gesunder Lebensstil, den immer mehr Menschen für sich entdecken und langfristig dabeibleiben – so wie ich.

Wenn ich daran zurückdenke, welche Diäten ich in meinem Leben schon gemacht habe, dann wird mir fast schwindelig. Ich kenne alles, was es da in den vergangenen 30 Jahren an

verrückten Ideen gab, die versprochen haben, dass man in wenigen Wochen schlank wird und dann die Welt rosarot ist. So stellte ich meine Ernährung in regelmäßigen Abständen zeitlich befristet um, verlor Gewicht und war kurze Zeit später schwerer als zuvor. Nicht rosarot, sondern echter Frust, der am Ende in 130 Kilogramm Gewicht mündete.



Erst die Diagnose Diabetes im Herbst 2013 hat dazu geführt, dass ich mich tiefer mit den Grundlagen des Stoffwechsels beschäftigt habe. Ich kam dabei zu dem Schluss, dass ich mit einer Kohlenhydratverwertungsstörung wohl besser etwas reduzierter mit dem Stoff umgehen sollte, den ich nicht gut verstoffwechseln kann. Gleichzeitig wurde mir durch die chronische Erkrankung auch klar, dass es nicht reicht, mal 2-3 Monate in Hauruck-Manier alles anders zu machen und dann wieder in alte Muster zu verfallen. Nein, ich wurde gezwungen, langfristig zu denken

und mir zu überlegen, wie ich meine Ernährung gestalten will, und zwar für den Rest meines Lebens.

Gegessen habe ich schon immer gerne und gut. Genau daran scheiterte früher auch so manche Ernährungsumstellung. Nie hatte ich das Gefühl, dass meine Bedürfnisse nach richtig leckerem Essen dauerhaft befriedigt wurden. Dass das alles geht, habe ich erst nach der Umstellung auf Low Carb entdeckt. Und weil mir an den vielen verschiedenen Low-Carb-Konzepten immer etwas nicht gepasst hat, habe ich mein eigenes Happy-Carb-Prinzip (Seite 12) gebastelt und mir die Low-Carb-Welt so gemacht, wie sie mir gefällt.

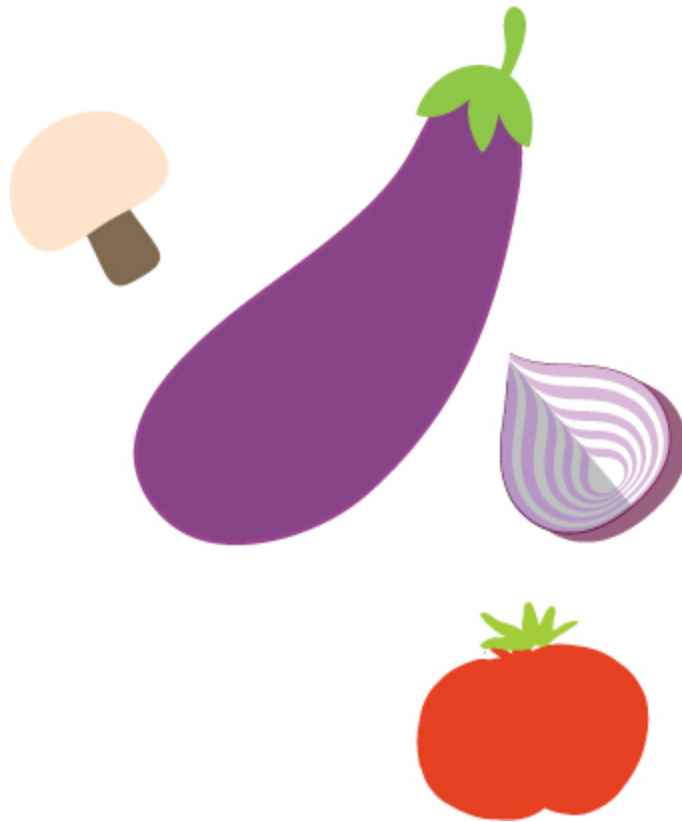


Das Ergebnis waren fast 60 Kilogramm weniger Gewicht und mehr Lebensqualität und -freude, die mein Leben bis heute bestimmen. Meine Diabetes-Erkrankung konnte ich erfolgreich zurückdrängen und brauche seit Jahren keine blutzuckersenkenden Medikamente mehr. Und das Beste ist,

dass ich heute besser esse als in früheren Zeiten: mehr Geschmack, mehr Nährstoffe, mehr Spaß am Kochen und Genießen. Meine Low-Carb-Rezepte sind die mit der Extraportion Happiness und darauf bin ich sehr stolz.



Falls Sie noch keine Berührungspunkte mit Low Carb hatten und sich ganz neu auf das Abenteuer einlassen, so will ich Sie nun in die Lage versetzen, zu verstehen, womit Sie es bei der Low-Carb-Ernährung zu tun haben und warum diese Ernährungsweise gesundheitlich von Vorteil ist.



Rein ins bunte Low-Carb-Universum

Um Ihnen direkt die Angst zu nehmen, dass Sie es mit einer außerirdischen Lebensform zu tun haben, will ich Sie zunächst beruhigen. Ich bin mir sicher, dass Sie Ihren Speiseplan schon heute immer wieder nach den Grundprinzipien der Low-Carb-Ernährung gestalten, nur sind es eben meistens nur einzelne Mahlzeiten, die aufgrund der Zutaten kohlenhydratreduziert auf den Teller kommen. Low Carb geht einen Schritt weiter und kombiniert über den Tag ausschließlich Mahlzeiten, die alle mit weniger Kohlenhydraten auf den Teller kommen, als das im Durchschnitt der Fall ist.



Sie müssen sich also nicht komplett verbiegen, sondern einfach die Schwerpunkte bei der Auswahl der Zutaten etwas anpassen. Mein Zaubermotto für schlanke Hüften und eine gesunde Ernährung lautet übrigens:

Gemüse, Gemüse und noch mal Gemüse.

Total unspektakulär und für jeden Menschen einfach und problemlos umsetzbar. Was einfach beginnt, kann manchmal verwirrend sein, gerade wenn man sich in die Low-Carb-Thematik einliest und immer wieder auf unterschiedliche Auffassungen der Low-Carb-Ernährung stößt. Ja, es schwirren im Low-Carb-Universum eine Vielzahl vom Planeten umher und alle haben ihre eigenen Regeln. Allen gleich ist, dass die Kohlenhydrate reduziert werden. Aber in welchem Umfang und unter der Einbeziehung welcher Lebensmittel ist breit gefächert und so entzünden sich regelrechte intergalaktische Kriege, wenn einzelne Planeten das Vorrecht für sich beanspruchen, die eigenen Low-Carb-Regeln zur Gesetzmäßigkeit zu erklären.

Es gibt kein allgemeingültiges Low-Carb-Gesetz.

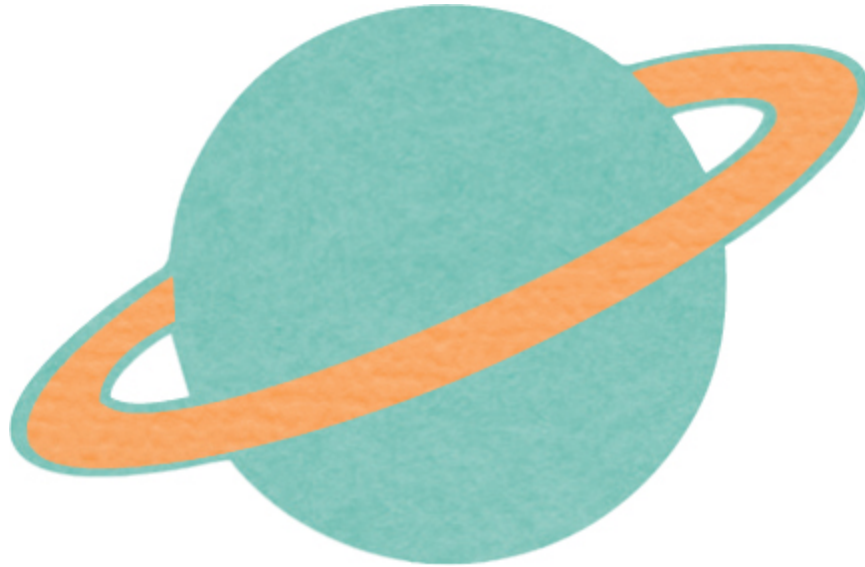
Wenn Sie davon ausgehen, dass eine »normale« Ernährung 250–300 Gramm Kohlenhydrate pro Tag enthält, so spricht man im Bereich von 20 bis maximal 150 Gramm Kohlenhydrate von Low Carb. Sie können sich vorstellen, dass man mit einem Kohlenhydratbudget von 20 Gramm pro Tag die Lebensmittel anders auswählen muss, als das bei einem Tagesbudget von z. B. bis zu 100 Gramm (wie bei Happy Carb) der Fall ist. Was an der einen Stelle passt, geht an anderer Stelle überhaupt nicht. Ähnlich verhält es sich auch bei den beiden anderen Makronährstoffen, dem Eiweiß und dem Fett, die, je nach Low-Carb-Variante, in unterschiedlicher Menge auf den Teller dürfen.



Es macht also einen Unterschied, ob Sie sich streng Low Carb mit dem Ziel der Ketose ernähren (Gehirn wird über den Fettstoffwechsel gespeist) oder ob Sie eher moderates Low Carb bevorzugen, wo der Speiseplan sehr viel bunter ist und sich auch Lebensmittel reinbeamen lassen, die auf dem Planeten »20 Gramm« verpönt sind. Setzen Sie sich in das

Raumschiff, das Ihren persönlichen Vorstellungen entspricht und machen Sie sich bitte keine Gedanken darüber, dass es andere Planeten anders machen.

Einigkeit besteht eigentlich auf allen Low-Carb-Planeten, dass auf die folgenden Lebensmittel verzichtet wird:



- Nudeln
- Kartoffeln
- Reis
- Haushaltszucker
- herkömmliche Backwaren
- Fruchtsäfte und Limonaden