

ARS VIVENDI

AUS DEM OFEN

EINFACHE GERICHTE SCHNELL ZUBEREITET

DIANA HENRY





DIANA HENRY

AUS DEM OFEN

EINFACHE GERICHTE SCHNELL ZUBEREITET

ARS VIVENDI



INHALT

EINFACHE GERICHTE

Würstchen, Koteletts, Fischfilets & ähnliche Speisen

MEINE LIEBLINGSZUTAT

Hähnchenschenkel bis in alle Ewigkeit

VON SPARGEL BIS AUBERGINE

Frühjahrs- und Sommergemüse

ROTE BETE & BITTERSALAT

Herbst- und Wintergemüse

WEICH GAREN

Getreide & Hülsenfrüchte

WOCHENENDE, FEIERTAGE & BESONDERE ANLÄSSE

Braten, Geflügel & ganze Fische

ETWAS SÜSSES

Desserts & Kuchen

EINLEITUNG

Mit einer Hand schließe ich die Tür des Backofens, mit der anderen schwinde ich mir das Geschirrtuch über die Schulter: Dies ist einer meiner Lieblingsmomente in der Küche. Immer wieder fasziniert mich die Alchemie der Hitze, die sich hinter dieser Tür abspielt – die Verwandlung von simplen Zutaten in eine wunderbare Mahlzeit.

Als begeisterte Köchin bereite ich gern komplizierte Gerichte zu. Und ich weiß, dass ich bei manchen Gerichten die einzelnen Zutaten anbräunen muss, um verschiedene Aromaebenen zu erhalten. Ich würde beispielsweise niemals ein *Bœuf bourguignon* essen, das nicht auf diese besondere Weise Schritt für Schritt zubereitet wurde. Aber unter der Woche kann ich derartige Gerichte nicht kochen, denn dafür fehlt mir einfach die Zeit. Wenn Sie, ob notgedrungen oder freiwillig, eher zum Typ »Schnell mal in den Ofen schieben« gehören, ist dieses Buch also genau das Richtige für Sie.

Antonio Carluccios Rezept für Hähnchenschenkel mit Babykartoffeln, roter Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl war meine erste Begegnung mit dieser entspannten Art des Zubereitens im Backofen. Als ich es mir durchlas, murmelte ich leise das Wort »Genie« vor mich hin: Ich wusste sofort, dass ich da etwas entdeckt hatte, was mein Leben verändern würde. Denn für dieses Gericht müssen Sie gar nichts anbräunen, stattdessen legen Sie alle Zutaten auf ein Backblech, würzen sie, schieben dann das Blech in den Backofen und warten 45

Minuten. Dann wird gegessen. Genau dieses Gericht habe ich in den vergangenen 20 Jahren am häufigsten zubereitet.

Im Laufe der Jahre habe ich zudem ein Repertoire ähnlicher Gerichte zusammengestellt. Bei manchen wird das Fleisch in etwas Brühe platziert, sodass es oben schön goldbraun wird und sich unten eine Sauce bildet. Und ich habe herausgefunden, wie man statt Kartoffeln Reis in etwas weniger Brühe gart. Zutaten wie Würste, Brokkoli und Lachsfilets, die normalerweise in einer Pfanne auf dem Herd gebraten werden, bereite ich im Backofen zu, weil ich das einfacher finde.

Warum stelle ich Ihnen Gerichte vor, die zwar ein gewisses Maß an Aufmerksamkeit erfordern, aber dennoch leicht nachzukochen sind – obwohl ich doch weiß, dass man sich beim Kochen manchmal auch anstrengen muss? Ganz einfach: Der Esstisch ist ein wichtiger Ort. Es würde mir nicht gelingen, meine Kinder mit selbstgekochten Mahlzeiten zu versorgen und diese Mahlzeiten auch mit Freunden zu teilen (jeweils Mittwoch- und Samstagabend), wenn ich nicht ein paar Kniffe parat hätte. Die folgenden Gerichte, u. a. die mit Tomaten, Kartoffeln und Pecorino gebackenen klassischen Würstchen und der Wolfsbarsch mit nahöstlicher Füllung, ein Gericht für besondere Gelegenheiten, waren mir dabei eine große Hilfe.

In meinen Schränken haben sich zahlreiche Bräter, Bratreinen, Backbleche, Auflaufformen und zwei große, flache Schmortöpfe angesammelt, weil ich so oft brate und backe.

Ich bin nicht die Einzige, die diese Art des Kochens liebt. Es gibt schließlich zahllose amerikanische Kochbücher, die sich dem »Backblechkochen« widmen.

Für die folgenden Gerichte benötigen Sie natürlich nicht unzählige Utensilien, aber lesen Sie sich trotzdem besser zuerst das Kapitel über Küchengerätschaften durch. Viele der folgenden Rezepte werden auf einem einzigen Blech oder in einer Auflaufform zubereitet. Wenn möglich, enthält das Rezept eine kohlenhydratreiche Zutat. Bei manchen steht dagegen einfach der Braten im Mittelpunkt. Einige Gerichte werden durch Getreide, Brot oder Salat perfekt ergänzt. Ich habe keine

Speisen ausgewählt, bei denen Pasta im Backofen zubereitet wird, da ich die dabei entstehende Konsistenz einfach nicht mag. Pasta lässt sich wie Bulgur schließlich leichter auf dem Herd kochen.

Damit Sie nicht noch in anderen Büchern nachschlagen müssen, wenn Sie Rezepte aus diesem ausprobieren, habe ich sogar eine Seite über die Zubereitung verschiedener Getreidearten und zwei Seiten über das Backen von (Süß-)Kartoffeln eingefügt. Bei den allereinfachsten Rezepten, die nur einen Bräter oder ein Backblech erfordern, arrangiert man die Zutaten, würzt sie und schiebt sie dann in den Backofen. Am anderen Ende der Schwierigkeitsskala – beispielsweise beim Gratin aus Räucherfisch mit Tomate und Kartoffeln – müssen Sie die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und Sahne und Milch erhitzen, bevor Sie sie über den Fisch gießen. Manch simpler Braten wird außerdem mit einer besonderen Salsa verfeinert. Ob Sie die Salsa selbst anrühren wollen (oder lieber eine der vorgeschlagenen Saucen kaufen), bleibt Ihnen überlassen: Im Buch finden Sie auch zwei Seiten mit Relish-Rezepten, bei denen Sie nur etwas verrühren oder klein hacken müssen – für Abwechslung ist also gesorgt.

Für diese schlichte Art des Kochens benötigen Sie einen gut gefüllten Vorratsschrank. Da Sie die Zutaten nicht erst aufwendig bearbeiten müssen, sollten die einzelnen Lebensmittel bereits von sich aus sehr aromatisch sein. Es gibt allerdings einige Dinge wie Granatapfelsirup, Misopaste oder eingelegte Zitronen, die Sie kaufen müssen. Aber keine Sorge, eine Menge ungewöhnlicher Zutaten, die es vor fünf Jahren noch kaum gab, sind jetzt in fast jedem Supermarkt erhältlich. Falls nicht, können Sie die Sachen problemlos online bestellen. Ich bin in einer kleinen Stadt aufgewachsen, in der es viele Dinge einfach nicht gab. Wie gerne hätte ich die Auswahl gehabt, die wir heute genießen ... Die Online-Lieferkosten sollte man dennoch nicht unterschätzen: Deshalb schreiben Sie am besten eine Liste und bestellen alles gleichzeitig, sodass Sie nur eine einzige Bestellung aufgeben und auch nur ein Mal Lieferkosten bezahlen müssen.

Im Backofen wird natürlich nicht nur gebraten, sondern auch geschmort, gebacken und gedünstet. Es fasziniert mich, wie sich die

trockene Hitze beim echten Rösten auf Lebensmittel auswirkt, wie die Oberfläche von Fleisch und die Ränder von Gemüse karamellisiert werden. Auf diese Weise kann man sogar nicht ganz ausgereifte Aprikosen verfeinern: Man bestreut sie mit etwas Zucker und backt sie im Ofen, sodass die Hitze all das, was im rohen Zustand verborgen bleibt, intensiviert – sie lockt die Süße hervor, bräunt die Oberfläche, macht sie zart und verfeinert die Säure, bis einem das Wasser im Munde zusammenläuft.

Früher war der Ofen in einem Haus auf den ersten Blick sichtbar. Das Braten und Backen geschah auf dem offenen Herd, nicht in einem geschlossenen Kasten mit Glasscheibe davor. Als ich einmal in Friaul in Norditalien eingeschneit war, entdeckte ich den *fogolar*, eine Kochinsel in der Mitte der Küche oder des Wohnzimmers, über der ein Kaminabzug aufragt. Während wir gefangen im Schnee waren, versammelten wir uns um diesen Ofen, um uns am Feuer zu wärmen. Und gleichzeitig wurden hier auch unsere Mahlzeiten zubereitet. Es ist zwar praktisch, dass in unseren Küchen der Backofen mit dem Herd an der Wand und nicht im Weg herumsteht, dass er geschlossen und voller Schalter und Knöpfe ist, aber diese Position wird seiner wahren Rolle nicht gerecht. In meiner Vorstellung und bei meiner Art des Kochens steht er stets im Mittelpunkt.

KOCHUTENSILIEN

Brauchen Sie für die Rezepte in diesem Buch ungewöhnliches Kochgeschirr? Ganz und gar nicht! Unverzichtbar sind allerdings einige Bräter oder Bratreinen, sodass Sie im Backofen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten können. Manche meiner Bratreinen sind bereits 30 Jahre im Einsatz und je ramponierter sie aussehen, desto lieber sind sie mir. Sie brauchen auf jeden Fall auch einen schwereren Bräter, den man sowohl auf dem Herd als auch im Backofen verwenden kann (wichtig zum Reduzieren von Saucen) und ein paar leichtere Formen. Die leichteren Gefäße kann man oft nicht direkter Hitze aussetzen, da sie sich sonst verformen. Deshalb nehmen Sie besser einen Bräter oder eine Reine, die dem Zweck entspricht. Wichtig ist es, verschiedene Größen zu Hause zu haben. Oft rate ich dazu, dass die Zutaten eines Gerichts »eng beieinander« liegen sollen, denn wenn um das Bratgut viel Platz ist, verdunsten die Bratensäfte und können bei langer Garzeit sogar anbrennen. Bei vielen Rezepten müssen die Zutaten außerdem in einer Schicht gleichmäßig verteilt werden (übereinander angeordnet schwitzen sie oder werden gedämpft, aber nicht gebräunt), sodass Sie dann einen sehr großen Bräter oder zwei mittelgroße benötigen, um alles unterzubringen. Braten und backen ist nicht schwer, solange Sie den Anweisungen folgen.

Ich mache ungern Vorschriften – viele Rezepte sind also reine Vorlagen, denen Sie Ihren eigenen Stempel aufdrücken können –, aber Sie sollten trotzdem auf die Mengenangaben achten, damit das Rezept

gelingt. Besonders wichtig ist dies bei Brühe oder Sahne. Die Menge ist genau berechnet, sodass die Flüssigkeit in der vorgegebenen Zeit und bei richtiger Temperatur um einen bestimmten Faktor reduziert wird. Auch die Größe des Bräters spielt dabei eine Rolle.

Ich besitze auch eine Reihe von Backblechen. Sie haben einen umlaufenden Rand und sind unterschiedlich tief, aber dennoch flacher als ein Bräter oder eine Bratreine. Sie sind sehr nützlich und meist auch leichter als ein Bräter.

Ganz wichtig ist auch ein flacher Schmortopf. Viele der Rezepte wurden in einem flachen Schmortopf mit einem Durchmesser von 30 cm zubereitet. Einer meiner Schmortöpfe ist von Netherton Foundry (ein kleiner britischer Hersteller aus Shropshire): Er besteht aus »spun iron« und ist 5 cm tief. Der andere, vom Hersteller Chasseur, ist aus Gusseisen und 6,5 cm tief. Sie können das Gericht darin kochen und sogar servieren (ich habe auch kein Problem damit, Essen direkt aus der Reine zu servieren – gerade steht eine vor mir auf dem Tisch). Denby und Le Creuset stellen auch Gusseisen-Reinen in passender Größe her – allerdings sind sie ziemlich teuer (Le Creuset ist inzwischen kaum mehr erschwinglich), doch es gibt auch günstigere Alternativen: Paella-Pfannen (ebenfalls mit 30 cm Ø und von guter Qualität) bekommt man schon für rund 10 Euro. Achten Sie auch darauf, dass die Pfanne keine Plastikgriffe hat, da man sie dann nicht in den Backofen stellen kann. Eine Auflaufform aus Porzellan mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern eignet sich bestens für die gebackenen süßen Gerichte aus dem Kapitel »Etwas Süßes«.

Außer Gratinformen (die im Buch verwendeten sind aus Email oder Gusseisen und haben ein Fassungsvermögen von 1–2 Litern) benötigen Sie auch eine Pfanne, die man in den Backofen stellen kann (also ohne Plastik- oder Holzgriffe und ohne Antihaftbeschichtung).

Küchen-Gadgets interessieren mich nicht, dafür habe ich gute Messer, einen Zestenreißer, eine Zitronenpresse, eine Mandoline für Kartoffelscheiben (Sie brauchen sie nur für ein einziges Gericht; alternativ kann auch ein scharfes Messer verwendet werden, dann dauert die Vorbereitung allerdings länger) und einen Mörser mit Stößel, der

**zwar altmodisch, aber manchmal besser als ein Küchenmixer ist,
besonders zum Zerkleinern von gerösteten Gewürzen oder für
grobstückige Relishes.**



GELIEBTER VORRATSSCHRANK

Speisekammern gehören der Vergangenheit an. Heutzutage haben wir meist tiefe Einbauschränke, in denen sich die Zutaten verlieren.

Da ich in einer kleinen Stadt aufgewachsen bin, in der ungewöhnliche Zutaten nicht erhältlich waren, legte ich mir mit großer Begeisterung einen Vorrat an interessanten Lebensmitteln zu. Päckchen und Einmachgläser mit typischen Produkten aus Japan, Korea oder Sizilien ergeben nämlich nicht nur ein Abendessen, sondern sind zugleich eine neue Erfahrung.

Bei einfachen Garmethoden wird ein Gericht wie Hähnchenschenkel oder Lachsfilet oft erst durch weitere Zutaten interessant. Deshalb sollten Sie unten stehende Produkte zur Hand haben, wenn Sie Rezepte aus diesem Buch zubereiten wollen. Sie brauchen sie nicht alle auf einmal zu kaufen, aber wenn Sie eine Auswahl treffen oder sie online bestellen wollen, denken Sie besser an diese Liste. (Und Vorratsexperten können sich auf [Seite 234](#) umsehen.)

ÖL UND ESSIG Olivenöl, Erdnussöl, Sesamöl, Apfelessig, weißer Balsamicoessig, Sherryessig, Reisessig

KONSERVENDOSEN UND EINMACHGLÄSER Sardellen, Kokosmilch ohne Zucker und Kokoscreme, Tomaten aus der Dose, schwarze und grüne Oliven, eingelegte Zitronen, Chilischoten, Kapern, Gewürzgurken und Ingwer

GEWÜRZPASTEN UND -SAUCEN Weiße und rote Misopaste, Harissa, Granatapfelsirup, helle und dunkle Sojasauce, Chilisauce (wie z. B. Sriracha), Thai-Fischsauce, Tahini, Dijon-Senf, Chipotle-Paste, Tamarinden-Paste, Gochujang (scharfe Pfefferpaste), Mayonnaise, Tomatenmark, Kecap Manis (süße indonesische Sojasauce)

GEWÜRZE Kreuzkümmel und Koriander (jeweils gemahlen und als ganze Samen), Chiliflocken, Paprikapulver und geräuchertes Paprikapulver, Safran, Kardamom, Kurkuma, Fenchelsamen, Zimt (gemahlen und als Stangen), Lorbeerblätter, Cayennepfeffer, schwarze Pfefferkörner, Kümmel, Ingwer, Muskatnuss, Meersalzflöcken

GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE Basmatireis, spanischer Paellareis, Milchreis, Puy-Linsen, Freekeh, Couscous, Bulgur, Graupen, weiße Bohnen (Cannellini und Haricot) und schwarze Bohnen aus der Dose, getrocknete Haricot- und Cannellini-Bohnen, Kichererbsen aus der Dose, gekochte Linsen und Getreide (wie Freekeh, Graupen und Getreidemix) im Beutel

NÜSSE, SAMEN UND GETROCKNETE FRÜCHTE Ich kaufe Nüsse meist erst dann, wenn ich sie brauche, da manche Sorten wie z. B. Walnüsse ziemlich schnell ranzig werden. Aber folgende Sorten habe ich stets vorrätig: Mandelblättchen, blanchierte Mandeln, gemahlene Mandeln, blanchierte Haselnüsse, ungesalzene Pistazien ohne Schale, ungesalzene geröstete Erdnüsse, vakuumverpackte gekochte Maronen, Sesamsamen, Rosinen, getrocknete Sauerkirschen, Backpflaumen, getrocknete Cranberrys

SÜSSUNGSMITTEL Honig, Ahornsirup, dunkler und heller Vollrohrzucker, Muscovado-Zucker, Palmzucker, feinsten Backzucker und normaler Haushaltszucker

ALKOHOLIKA Amaretto, Marsala, Sherry Amontillado, dunkler Rum, trockener weißer Wermut, Crème de Cassis

BACKZUTATEN Rosen- und Orangenblütenwasser, Mehl, mittelfeine Polenta, Puderzucker, Marzipan von guter Qualität, Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil), Kakaopulver, Vanilleschoten oder Vanilleextrakt, Backpulver und Backnatron





EINFACHE GERICHTE

WÜRSTCHEN, KOTELETTS, FISCHFILETS &
ÄHNLICHE SPEISEN



GEBRATENE WÜRSTE, ÄPFEL & BROMBEEREN MIT SENF & AHORNSIRUP

Dieses Gericht können Sie wunderbar auch für Freunde zubereiten: Mit dem glänzenden Überzug aus Brombeersaft und Ahornsirup ist es wirklich etwas Besonderes. Ich bin ständig am Würstchenbraten ... Manchmal brate ich sie kurz in der Pfanne an, bevor ich sie in den Backofen gebe, oder ich lege sie roh in den Backofen, öle sie ein wenig ein und wende sie nach der Hälfte der Garzeit. Bei beiden Methoden hat man eindeutig weniger zu tun, als beim Braten in der Pfanne.

FÜR 4 PERSONEN

- 8 dicke Schweinswürste von guter Qualität
- 2 säuerliche Äpfel, halbiert (müssen nicht geschält oder entkernt sein)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, jeweils in 6–8 Spalten geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 ½ EL Ahornsirup
- 1 ½ EL Dijon-Senf
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Meersalzflocken und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Hühnerbrühe
- 125 g Brombeeren
- Kartoffelbrei oder Ofenkartoffeln zum Servieren

Den Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.

Würste, Äpfel, Zwiebeln und Rosmarin miteinander vermengt in einen schweren, feuerfesten Bräter, einen flachen Schmortopf oder eine feuerfeste Pfanne mit 30 cm Ø geben, sodass die Zutaten in einer Schicht eng beieinander liegen. Rundherum sollte nicht viel Platz sein, da die Bratensäfte sonst anbrennen.

Ahornsirup, Senf, Olivenöl und Knoblauch in einer kleinen Schüssel mischen und in den Bräter gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Zutaten in der Mischung wenden, bis sie rundum bedeckt sind. 40–50 Minuten backen und dabei die Würstchen ein Mal wenden. Sie sollten dunkel glänzen, die Äpfel hingegen sollten ganz weich sein.

Den Bräter aus dem Backofen nehmen und bei mittlerer bis hoher Temperatur auf den Herd stellen, um die Brühe zuzugießen. Unter Rühren fast zum Kochen bringen, sodass sich die Ahornsirup-Senf-Mischung mit der Brühe gut vermengt. Die Brombeeren zufügen und durcherhitzen (ab jetzt nicht mehr umrühren) und das Gericht mit Kartoffelbrei oder Ofenkartoffeln servieren.





GEBACKENER LACHS & GRÜNE BOHNEN MIT CORNICHONS-SENF-BRÖSELN

Lachsfilets sind zwar nicht günstig, aber immer gut für ein schnelles Essen, da sie im Nu gar sind. Und als ich zum ersten Mal grüne Bohnen aus dem Backofen probierte, war ich richtig begeistert. Falls Sie die Bohnen als Beilage servieren wollen, backen Sie sie am besten wie im Rezept beschrieben und bestreuen Sie sie zum Schluss mit den aromatischen Bröseln (weitere Rezepte mit grünen Bohnen, siehe [Seite 64 und 88](#)).

FÜR 4 PERSONEN

500 g grüne Bohnen, nur oberes Ende (Stängelansatz) abgeschnitten

4 EL Olivenöl

Meersalzflocken und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Lachsfilets (à 175–200 g)

50 g Brösel aus grobem Weißbrot (z. B. Ciabatta oder helles Sauerteigbrot)

1 Knoblauchzehe, fein gerieben

3 EL Cornichons, abgeseiht und gehackt

2 TL Dijon-Senf

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Abrieb und frisch gepresster Saft von ½ Bio-Zitrone

Den Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.

Die grünen Bohnen in einen Bräter oder besser noch in eine flache Auflaufform legen, aus der sie direkt serviert werden können. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets ebenfalls mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Bohnen platzieren. 12 Minuten backen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotbrösel im heißen Öl schnell goldbraun anbraten. Dann Knoblauch und Cornichons zugeben und 1 weitere Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Senf, Petersilie und Zitronenabrieb zufügen und alles gründlich vermengen.

2 Minuten vor Ende der Backzeit die Bröselmischung auf dem Lachs verteilen und die Auflaufform wieder in den Backofen stellen.

Zum Schluss den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und servieren.





»TOAD IN THE HOLE« MIT LAUCH & CHEDDAR

Als Kind habe ich nie »Toad in the Hole« (trad. engl. Gericht) gegessen, weshalb ich keine Probleme damit habe, das Rezept ein wenig abzuwandeln. Dank des Biers geht der Teig besser auf. Das Rinderfett oder Öl im Bräter sollte so heiß wie möglich sein, denn nur so wird der Teig schön locker und luftig.

FÜR 4 PERSONEN

3 Eier (Größe L)

150 g Mehl, gesiebt

125 ml Vollmilch

125 ml Bier

1 EL Englischer Senf (oder normaler scharfer Senf)

Meersalzflocken und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

45 g Rinderfett bzw. Schmalz oder 2 EL Erdnussöl

8 Schweinswürste von guter Qualität

18 junge Lauchzwiebeln (nicht zu dünn), geputzt

55 g Cheddar, grob gerieben

Die Eier im Mixer schaumig schlagen. Mehl, Milch und Bier nacheinander abwechselnd zugeben und auf niedriger Stufe gut einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Senf, Salz und Pfeffer zufügen und gut vermengen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Die Hälfte des Rinderfetts in eine schwere Bratreine geben (meine hat die Maße 29 x 23 cm) und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Würste zugeben, im Fett wenden und dann 10 Minuten im Ofen braten. Anschließend die Lauchzwiebeln zufügen, mit den Würsten im Fett wenden und weitere 10 Minuten braten. Lauchzwiebeln und Würste herausnehmen.

Die Backofentemperatur auf 210 °C (Umluft) erhöhen. Das restliche Fett in die Bratreine geben. Sobald der Backofen 210 °C erreicht hat, das Fett erhitzen, bis es raucht.

Die Bratreine vorsichtig aus dem Backofen nehmen. Die Lauchzwiebeln wieder hineinlegen, den zuvor angerührten Teig darübergießen und die Würste obenauf legen. Weitere 20 Minuten backen.

Die Bratreine aus dem Backofen holen, die Würste mit dem Käse bestreuen und erneut 5 Minuten in den Backofen stellen. Der Teig sollte dann aufgegangen sein und eine goldbraune Farbe haben. Sofort verzehren.



