

**70
REZEPTE**



RÖMISCHES TONTOPF KOCHBUCH

Mit 70 genussvollen Rezepten für den
Tontopf Inklusive vegetarischer
und kulinarischer Gerichte
sowie Pflegehinweise

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

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.

Vorteile des Tontopfes

Der Tontopf sorgt nicht nur für eine gesunde und schonende Zubereitung von Gerichten, sondern lässt das Essen auch sehr zart und saftig schmecken. Das Aroma der Gerichte und der jeweiligen Zutaten kommt somit besonders gut zur Geltung.

Zudem ist der Tontopf auch eine sehr große Hilfe dabei, Gerichte nicht nur gesund, sondern auch sehr unkompliziert und leicht zuzubereiten. Perfekt also für jeden, der keine Zeit beziehungsweise keine Lust hat, stundenlang in der Küche zu stehen. Dabei ist der Erfolg für Anfänger und für Fortgeschrittene garantiert. Der Topf soll die Gefahr des Anbratens senken und auch das Überkochen der Speisen vermeiden, das ständige Umrühren der Speise oder das Aufpassen auf das Gericht verhindern und deshalb viel mehr Zeit in der Küche sparen. Keine Zeit mehr in die Überwachung des Gerichtes stecken zu müssen verspricht der Topf ebenfalls. Der Tontopf soll außerdem die Feuchtigkeit der Speise besser regulieren und das Austrocknen der Speise vermeiden, sodass keine Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen. Das soll es so gut wie keine Chance geben, etwas falsch zu machen. Sobald alles im Topf landet, ist keine weitere Arbeit mehr nötig.

Wichtige Hinweise zur Vorbereitung und zu der Pflege des Tontopfes

Hinweise zur Pflege

- Bei der Reinigung des Tontopfes sollte man keine stark angreifenden Putzmittel nehmen.
- Bevor man das erste Mal oder nach langer Zeit seinen Topf benutzen möchte, sollte dieser mit kochendem Wasser und etwas Spülmittel gesäubert werden.
- Ganz wichtig: Den Topf nur mit einem leichten Lappen reinigen, niemals mit einer Bürste oder einem kratzigen Schwamm.
- Empfohlen wird die Handreinigung.
- Bei Bedarf kann der Topf mit Essig und heißem Wasser gereinigt werden oder mit heißem Wasser und etwas Essig ohne den Deckel circa 15 Minuten im Ofen köcheln gelassen werden.
- Der Topf sollte in einem kühlen Raum gelagert werden.

Hinweise zur Vorbereitung

- Circa 20 Minuten vor Gebrauch in Wasser einlegen, um die Poren des Topfes (also des Tons) zu öffnen, da diese sich mit dem sauberen Wasser vollsaugen.
- Nachdem der Topf mit der Speise gefüllt worden ist, kann dieser in den Ofen beziehungsweise auf den Herd.
- Wichtig ist, dass der Topf längere Gärungszeiten beansprucht!

Weitere Tipps

- Bei allen Rezepten ist der eigene Geschmackssinn gefragt! Heißt also, dass man immer abschmecken sollte, ob genug Gewürze etc. vorhanden sind. Die Rezepte kann man also gerne nach eigenem Bedarf verändern.
- Die Portionen sind in der Regel für 2 Personen gedacht, können aber auch sehr unterschiedlich auf mehrere Leute angepasst werden oder auch auf den unterschiedlichen Hunger mehrerer Personen. Die Rezepte enthalten nur eine ungefähre Mengenangabe!
- Alle Rezepte können auf vegetarische oder auch vegane Art zubereitet werden. Hierfür kann man Tofu etc. (auch andere Fleischvarianten) verwenden.
- Auch bei den Auflauf Varianten gibt es jede Menge vegetarische/ vegane Rezepte.

Wichtig: Auf welche Temperatur der Ofen geheizt sein muss, ist ganz nach Topf und der Art des Ofens unterschiedlich. Generell sollte die Ofenhitze lieber niedriger eingestellt werden, da das Fleisch oder das Gemüse langsam über längere Zeit garen muss. Bei 120 liegt die maximale Höchstgrenze

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Testen der leckeren Rezepte und einen guten Appetit beim Genießen Ihres saftigen Gerichtes!

Inhaltsverzeichnis

VORTEILE DES TONTOPFES

WICHTIGE HINWEISE ZUR VORBEREITUNG UND ZU DER PFLEGE DES TONTOPFES

HINWEISE ZUR PFLEGE

HINWEISE ZUR VORBEREITUNG

WEITERE TIPPS

KLASSISCHE (FLEISCH-) REZEPTE FÜR DEN TONTOPF

ROULADEN MIT WEINSOBE

HACKBRATEN MIT KARTOFFELN

GEMÜSE-FLEISCH-MISCHUNG

PUTENKEULE MIT GEMÜSE

HÄHNCHENKEULE MIT GEMÜSE

GÄNSEKEULE MIT GEMÜSE

SCHWEINSHAXE MIT GEMÜSE

BRATHÄHNCHEN MIT GEMÜSE

KANINCHENFLEISCH MIT GEMÜSE

RINDERBRATEN

HIRSCHBRATEN

LAMMBRATEN

KLASSISCHER KASSLER (BRATEN)

SCHWEINEBRATEN

WAMMERL / KRUSTENBRATEN

MIX-BRATEN-TOPF

BÜRGERMEISTERSTÜCK

SCHÄUFELE

KRUSTENBRATEN

ROULADEN MIT KÄSE UND WEINSOßE

KARTOFFELN MIT ROSMARIN UND SCHINKEN

GEFÜLLTE FLEISCH-PAPRIKA IM TONTOPF

LAMMSCHULTER

ENTENBRATEN

GÄNSEBRATEN

SCHWEINEKOTELETTE

GÄNSEBRUST

HIRSCHBRATEN

BOHNEN-GULASCH-TOPF

ERBSEN-GULASCH-TOPF

ZUCCHINI-SCHINKEN-TOPF

SPINAT-WÜRSTCHEN-TOPF

GRÜNKOHL MIT WIENER WÜRSTCHEN IM TOPF

SAUERKRAUT- UND WIENER-TOPF

ALTDEUTSCHER TOPF

KANINCHEN-FESTMAHL IM TOPF

VEGETARISCHE REZEPTE FÜR DEN TONTOPF

BLUMENKOHL MIT SOßE

GEMÜSE IN WEINSOßE

GEMÜSE-BOHNEN-TOPF

BOHNEN-EINTOPF

GEFÜLLTE VEGETARISCHE PAPRIKA IM TOPF
ITALIENISCHER WEIZEN-MIX
KÄSE-GEMÜSE-TOPF
ZWIEBEL-GEMÜSE IM TONTOPF

AUFLAUF-REZEPTE FÜR DEN TONTOPF

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF
KARTOFFEL - AUFLAUF
KARTOFFEL - WIENER WÜRSTCHEN - AUFLAUF
KARTOFFEL - ZUCCHINI - BROKKOLI - AUFLAUF
NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF
KARTOFFEL - LINSEN - AUFLAUF
GEMÜSE-AUFLAUF
KARTOFFEL - GRATIN
KARTOFFEL - SUCUK - GRATIN (KNOBLAUCH WURST)
ITALIENISCHER AUFLAUF
GEMÜSE - FLEISCH - AUFLAUF
ITALIENISCHE VEGETARISCHE DAMPFNUDELN
ITALIENISCHE BOLOGNESE DAMPFNUDELN
GEMÜSE-DAMPFNUDELN
SCHINKEN - SAHNE - DAMPFNUDELN
MISCH-AUFLAUF
NUDEL-SCHINKEN-AUFLAUF
GNOCCHI - AUFLAUF
GNOCCHI-HÄHNCHEN-AUFLAUF

KULINARISCHE REZEPTE FÜR DEN TONTOPF

KRÄUTER-INDIE-TOPF

IRANISCHER HÄHNCHEN-TOPF

ASIA MIX

ASIA HÄHNCHENMIX

ASIA ENTENMIX

FISCH-REZEPTE FÜR DEN TONTOPF

LACHS-AUFLAUF

THUNFISCH-AUFLAUF

Klassische (Fleisch-) Rezepte für den Tontopf

Rouladen mit Weinsoße

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: etwa 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutatenliste für 4 Portionen:

3 mittelgroße Zwiebeln, 1 Flasche Rotwein halbtrocken, 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 3 große Schalotten, 4 Scheiben Schinken, 250 g Butter, Speisestärke je nach beliebiger Angabe und Geschmack, 1 Prise Pfeffer, 4 TL Senf, 3 TL Brühe mit circa 300 ml Wasser gemischt

Zubereitung:

- 1.) Schneiden Sie alle Zutaten mundgerecht klein. Der Knoblauch wird gepresst und zur Soße je nach Geschmack hinzugefügt.
- 2.) Die Rouladen werden platt geklopft und anschließend mit Salz und Pfeffer mariniert. Die Zwiebeln werden dazwischen gelegt, mit dem Schinken in der Mitte eingerollt und mit einem Zahnstocher oder Ähnlichem befestigt, um Halt zu verschaffen.
- 3.) Die Soße (Wein und Brühe) wird mit allen restlichen Zutaten abgeschmeckt und mit den Rouladen in den Tontopf gegeben. Nun gart das Gericht im vorgeheizten Ofen für 3 Stunden. Nach diesen 3 Stunden sollte das Essen fertig zubereitet sein.