

Rezepte



Pampered Chef

Obenmeister



Inhaltsverzeichnis

BROTE

UNKRAUT BROT	3
ZWEIERLEI	4
BAUERNKRUSTE	5
ZWILLINGSBROT	6
RÖSTZWIEBEL-HANS	7
FRANZÖSISCHES	8
BRÄTERBROT	
KÜRBIS FALTENBROT	9

ONE POT

BOLOGNESE	10
SPARGEL	11

BRATEN

RINDERROULADEN	12
SCHWEINEBRATEN	13
HÄHNCHENBRUST	14
SAUERBRATEN	15
GEFLOCHTENER	16
SCHWEINEBAUCH	
WEISSKOHLAUFLAUF	17
SCHICHTBRATEN	18
PUTENBRATEN	19
OFENHENDL	20
PUTENGESCHNETZELTES	21
PAPRIKABRATEN	22
ROLLBRATEN	23
ROTE LINSENSUPPE	24

SÜSSES

SÜSSER HEFEZOPF	25
MILCHREIS	26

Pampered Chef

Ofenmeister





Unkraut Brot

Ofenmeister

Zutaten:

200g Roggenmehl 1150
300g Weizenmehl 550
2TL Backmalz oder Honig
15-20g Hefe
15g Salz
320g lauwarmes Wasser
50g Sonnenblumenkerne, min. 2h in Wasser
eingeweicht und danach abgeseigt
2 Handvoll Kräuter (Brennnessel, Girsch, Löwenzahn, Spitzwegerich,
Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie usw.)

Zubereitung:

Wasser und Hefe im Mixtopf 3min/37°C/St2 erwärmen.
Mehl, Salz, Backmalz zugeben und in 4min/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Die 2 Handvoll Unkraut waschen, trocken geschleudert und grob geschnitten und die
Sonnenblumenkerne zugeben 1min/Linkslauf/St2 unterheben
Teig ca. 1h gehen lassen anschließend den Teig „falten“ einen Laib formen, oder rund lassen
nach Belieben, die Oberfläche des Laib´s mit Wasser befeuchten und in Sesam wälzen
Teig in den Ofenmeister geben und einschneiden
weitere 15min gehen lassen
Im vorgeheizten Backofen geben und bei 240°C Ober/Unterhitze, 60 min backen
Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auskühlen lassen



Bauernkruste

Ofenmeister

Zutaten:

300g Wasser
150g Quark
10 g frische Hefe
350 g Dinkelmehl 630er
150 g Weizenmehl 550er
200 g Roggenmehl 1150er
2 geh. TL Trockensauerteig
1 TL Honig/Zuckerrübensirup
2 TL Salz
1 TL Backmalz

Zubereitung:

Wasser, Quark und frische Hefe im TM 3min/37°/Stufe 1

Die anderen Zutaten hinzufügen und im TM 5 Min./Knetstufe

Den Teig 1 ½ Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Danach das Brot mehrmals falten und zum Laib formen.

In den Ofenmeister legen und bemehlen und nach belieben einschneiden.

Für 55 Minuten bei 230° Grad O/U Hitze mit Deckel auf unterster Schiene in den Ofen.
Anschließend nochmal 10 Minuten ohne Deckel.



pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN



Röstzwiebel-Hans

Ofenmeister

Zutaten:

500 g Wasser	300 g Dinkelmehl 630
20 g Zuckerrübensirup	250 g Weizenmehl 405 o. 550
5 g Zucker	150 g Roggenmehl 1150
10 g Hefe	15 g Salz
(im TM: 2 min. / 37°C / St. 2)	7,5 g Sauerteigpulver
	1 TL Brotgewürz
	75 g Röstzwiebeln
	50 g Leinsamen u. Sesam gemischt
	75 g Sonnenblumenkerne
	(im TM: 4 min. / Knetstufe)

Zubereitung:

Den Teig 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen

Danach auf einer bemehlten Backmatte kneten und falten

Den Brotlaib in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister setzen

Den Teig beliebig einschneiden und bemehlen

Ca. 60-70 min. bei 230°C Ober-/Unterhitze backen

Für den kleinen Zaubermeister "Lily" könnt Ihr das Rezept einfach halbieren!



Spargel

Ofenmeister

Zutaten:

1 kg geschälten Spargel
Butter
Salz
Prise Zucker
ggf. geviertelte Kartoffeln

Zubereitung:

1kg Spargel schälen und die Enden abschneiden (die Enden können weg)

2/3 der Schalen in den Ofenmeister legen. Die geschälten Spargelstangen darauf verteilen und etwas Butter, Salz und eine Prise Zucker darüber geben. Die restlichen Schalen oben drauf legen.

Nach Wunsch noch geschälte, geviertelte Kartoffeln außen rum legen und bei 230 Grad ca 45 min schmoren.

Nach Wunsch - zb. mit Sauce und Schinken genießen.



Rinderrouladen

Ofenmeister

Zutaten:

Rinderrouladen 6-8 St.
3 Zwiebeln gesechstelt
Pro Roulade:
2 Scheiben Speck
1 Essiggurke halbiert
2 TL Senf
Pfeffer und Salz

Sauce:
2 Zwiebeln
2 große Karotten
1 Stange Lauch
Flüssigkeit:
3 EL Tomatenmark
Paprika edelsüß
Suppenbrühe
Salz/ Pfeffer
1 EL Preiselbeeren
500ml lauwarmes Wasser

Flüssigkeit:
3 EL Tomatenmark
Paprika edelsüß
Suppenbrühe
Salz/ Pfeffer
1 EL Preiselbeeren
500ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Rouladen mit Senf bestreichen und dem Speck, den Gurken sowie je einem sechstel Zwiebeln füllen und aufrollen.

Mit Faden oder Rouladennadeln feststecken.

Die Zwiebel, Karotten und Lauch geschnitten in den Ofenmeister geben und die gewickelten Rouladen darauf verteilen.

Alle Zutaten für die Flüssigkeit in der Nixe miteinander verrühren und über die Rouladen geben. Diese sollten nun gut bedeckt sein.

Bei 220°C für ca 2h-2,5h im Ofen schmoren.

Nach der Zeit die Rouladen entnehmen und die Sauce pürieren.

Dazu passen Spätzle, Kartoffeln oder Knödel.



pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN



Schweinebraten

Ofenmeister

Zutaten:

- 1-2 Kg Schweinekrustenbraten
- Schweinebratengewürz oder Salz, Pfeffer, Kümmel
- Suppengemüse
- 300ml Rinderbrühe oder dunkles Bier

Zubereitung:

1. Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Den Braten entweder beim Metzger einritzen lassen oder selbst einschneiden (nur die Schwarte, das Fleisch darf nicht verletzt werden)
3. Mit dem Schweinebratengewürz das Fleisch runderherum würzen und den Braten in den Ofenmeister geben
4. Das Gemüse klein schneiden und um den Braten legen
5. Nun die Brühe oder Bier dazu geben
6. Den Ofenmeister mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben
7. nach ca 1 1/2 Stunden mit etwas Flüssigkeit (Brühe/Bier) aufgießen
8. Den Braten ca 2 - 2 1/2h im Ofen garen



Hähnchenbrust, Mozzarella auf feinem Gemüse

Ofenmeister

Zutaten:

3 Hähnchenbrüste
1 Kohlrabi, in grobe Stifte geschnitten
3 Karotten, in grobe Stifte geschnitten
1 Zucchini, halbiert, entkernt in 2 -3 cm Stücke geschnitten
Paprika rot, gelb, grün, entkernt in Streifen geschnitten
1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten
5 Kartoffeln, geschält, in dicke Scheiben geschnitten 5-8mm
2 Kugeln Mozzarella, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
Mozzarella auf feinem Gemüse

Für die Soße

½ Dose Tomatenfleisch,
100ml Sahne
2 EL Speisestärke
1 TL gekörnte Brühe,
1 TL Kräuter der Provence,
etwas Oregano, Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

Zubereitung:

Das Gemüse mit der Mandoline, in Streifen, Stifte und Scheiben schneiden.

Größe je nach Geschmack. Die Zucchini, sollte etwas größer geschnitten sein, da sie sonst total zerkoht.

Das Gemüse, nacheinander in den Ofenmeister geben, die Kartoffeln müssen ganz nach unten.

Soße:

In einer Schüssel die halbe Dose Tomatenfleisch, die Sahne und die Speisestärke vermischen und würzen die recht dicke Soße, über das Gemüse, in den Ofenmeister geben.

Hähnchen würzen und ab in den Backofen!

Den Backofen auf 220°C O/U Hitze vorheizen!

Die Innenfilets von der Hähnchenbrust abschneiden

Das Fleisch mit Knoblauchsatz, Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenbrüste, nebeneinander auf das Gemüse, in den Ofenmeister legen.

Die Innenfilets, eng zusammen legen und mit Mozzarella Scheiben belegen.

Deckel aufsetzen und für 40 – 45 Minuten backen

Anschließend den Deckel abnehmen und für 3 -5 Minuten mit Umluft den Käse goldbraun backen.



Mein Tipp!
Einstellung Mandoline
Kartoffeln, Scheiben Stufe 5,
Karotten, Stifte, grob, Stufe 6,
Zwiebel, Stifte, fein, Stufe 4,
Kohlrabi, Stifte, fein, Stufe 6,
Paprika Stifte, grob, Stufe 8

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN



Sauerbraten vom Schweinefilet

Ofenmeister

Zutaten:

Sauerbraten vom Schweinefilet

2 Schweinefilet

250ml Rotwein

5 – 6 EL Balsamico Bianco Essig oder anderen milden Essig

600ml Wasser

2 Zwiebeln

1 Karotte

½ Stange Lauch

100g Knollensellerie

10 - 12 Wacholderbeeren

5 Piment Kugeln

1 EL bunte Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 EL Tomatenmark

50ml Sahne

1 EL Speisestärke

800ml Gemüsebrühe oder Fond

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse grob schneiden und mit dem Wasser, Rotwein, Essig zum Kochen bringen.

Pfefferkörner, Wacholder, Piment zerdrücken und mit dem Lorbeer zum Sud geben und alles zusammen für 10 Minuten kochen lassen. Den Sud zum Abkühlen vom Herd nehmen.

Die Silberhaut und Sehne vom Filet entfernen.

Wenn der Sud abgekühlt ist, zuerst etwas von dem Gemüse in eine ausreichend große Schüssel geben.

Das Filet, draufsetzen und mit dem Sud aufgießen, sodass das Filet bedeckt ist.

Restliches Gemüse dazu geben, abdecken und für 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Filet, nach 1 Tag einmal wenden oder etwas drehen.

Nach 2 Tagen, den Sud durch ein Sieb geben und auffangen.

Das Filet, in etwas Butterschmalz ringsum anbraten und bei 100°C im Ofenmeister, mit Deckel in den Ofen stellen.

Gemüse und Tomatenmark in die Pfanne geben und stark anbraten.

3x, immer wenn das Gemüse am Boden röstet, mit ca. 100 – 150ml vom Sud ablöschen.

Mit der Brühe oder Fond aufgießen.

Würzen mit Salz und Pfeffer.

Eventuell die Säure der Soße, nach Geschmack, mit dem Sud angleichen.

Die Soße, zum Filet gießen und bei 80°C weitere 40 Minuten im Ofen lassen.

Ein rosa Filet hat man, wenn die Kerntemperatur 65°C ist.

Mein Tipp

Beilagen rechtzeitig vorbereiten und das Anbraten des Gemüses für die Soße, sollte zügig gemacht werden, da die Zeit relativ knapp ist, bis das Filet aus dem Ofen muss.



geflochtener Schweinebauch

Ofenmeister

Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch, so lang wie möglich
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- Zutaten für die Marinade:
- 3 TL Senf
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Honig
- 2 TL Wein - Essig
- 3 Spritzer Tabasco
- 1/4 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schwarte vom Bauchfleisch mit scharfem Messer entfernen, oder den Metzger fragen, ob er sie gleich entfernen kann.

3 Streifen a 4 cm von dem ca. 12 cm breite Stück schneiden.

Achtung!

Am oberen Ende nicht durchschneiden.

2-3cm am oberen Ende vom Fleisch stehen lassen.

Die 4cm breiten Streifen noch mal halbieren

Jetzt das Fleisch trennen so das 2 Stücke a 3 Streifen entstehen

Vorhandene Knorpel eventuell auch entfernen

Das Fleisch und die Stränge, wie Kotelett etwas klopfen.

Jetzt flechten wir die 3 Stränge.

Dabei immer die Stränge etwas ziehen und fest flechten.

Am Ende fixieren wir die 3 Strangenden mit einem Holzstäbchen oder Zahnstocher

und binden es zusätzlich mit einem Faden, Koch Garn.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren

Eine Zwiebel und die Karotten in grobe Stücke schneiden.

Das Gemüse im Ofenmeister gleichmäßig verteilen

Mit einem Silikonpinsel die Unterseite des Fleischzopf mit der Marinade einstreichen.

Das Fleisch auf das Gemüse im Ofenzauberer setzen

Den oberen Teil des Fleischzopf auch satt mit der Marinade einstreichen.

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Deckel vom Ofenmeister aufsetzen, dieser dient am Anfang als Spritzschutz!

Den Ofenmeister, auf mittlere Schiene auf dem Rost, in den Ofen stellen.

Nach 35 Minuten den Deckel entfernen

Temperatur aus 200°C senken

Nach 15 Minuten, ohne Deckel, hat das Fleisch schon leicht Farbe bekommen.

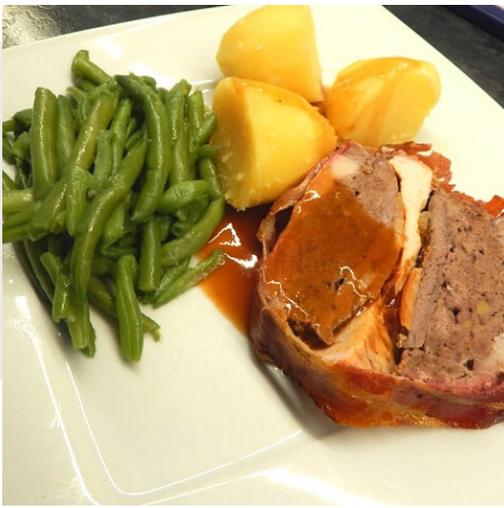
Das Fleisch auf der oberen Seite noch mal kräftig mit der Marinade einstreichen

Nochmal für ca. 10 - 15 Minuten backen, bis der Zopf eine schöne Farbe hat.

Es dürfen kräftig gebratene, sehr dunkle Stellen dabei sein

Aufschneiden und servieren!

Das Fleisch etwas schräg, wie es geflochten ist in Scheiben schneiden.



Schichtbraten

Ofenmeister

Zutaten:

- 2 Halssteak 2cm
- 2 Rinderhüftsteak 1,5cm
- 1 Putensteak 2 – 3 cm
- 14 Scheiben geräucherten Bauch – Speck
- 400g gemischtes Hackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 Lorbeerblätter
- 15 Wachholderbeeren
- 50ml Rotwein
- 1/2L Gemüsebrühe
- 1 TL Sambal Olek
- Suppengemüse
- 1 EL Speisestärke zum binden
- 2 TL Tomatenmark
- 1 EL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitung:

Soße:

Dafür ein paar Zwiebelwürfel mit 2 EL Öl und 2 TL Tomatenmark anbräunen zwischendurch, bevor das Tomatenmark zu dunkel wird immer wieder mit einen Schuss Gemüsebrühe ablöschen und weiter anbraten, bis das Tomatenmark eine schöne Bräune hat. Den Rest der Brühe und den Rotwein dazu geben und einmal aufkochen lassen. Mit etwas Pfeffer und einer Prise Zucker würzen

Das Fleisch würzen.

Schweinesteak nur Salzen und Pfeffern

Rindersteak mit Senf einstreichen Salz und Pfeffer

Pute mit Sambal Olek kräftig einstreichen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen

1 Ei und die Semmelbrösel dazu geben und kräftig mischen.

Den Speck auslegen 4 Scheiben nach oben gerichtet und mit leichten überlappen 4 Scheiben nach unten.

3 Scheiben leicht überlappen auf die bereits liegenden Scheiben, zur linken Seite und 3 auf die rechte Seite.

In die Mitte der Speckstreifen legen wir als erstes das gewürzte Schweinesteak.

Auf das Steak kommt 1 -1,5 cm Hackfleischmasse

Darauf folgt ein Rindersteak

Zwiebelscheiben ca. 3mm stark

In der Mitte ist das Putensteak

Die gleiche Reihenfolge nur rückwärts den Turm weiter bauen

Zwiebel, Rind, Hackfleisch, Schwein.

Den Speckmantel Schließen!

Die nach oben zeigenden Speckstreifen, hoch auf den Fleischturm legen

Dann die 3 Streifen von der rechten Seite hochlegen, unten und links das gleiche.

Jetzt sollte der Fleischturm mit Speck umwickelt sein.

Das Suppengemüse grob geschnitten in den Ofenmeister geben.

Das Schichtfleisch auf das Gemüse setzen und mit ca. 2 – 3 cm von der Soße dazu geben.

Nicht über das Fleisch schütten.

2 Zwiebeln geviertelt, um das Fleisch verteilen

Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 240C Umluft 50 - 55 Minuten backen.

Zwischendurch kümmern wir uns um die Soße

In den Rest der Soße geben wir 3 Lorbeerblätter und 10 -15 Wachholderbeeren und kochen die Soße einmal auf

Den Ofenmeister nach der Zeit aus dem Ofen nehmen. Die am Rand haftenden Röstaromen mit Hilfe vom Gemüse und einem Teigschaber, durch drüber wischen lösen und in die Soße reiben.

Die Restliche Soße dazu geben, aber nicht über das Fleisch schütten.

Zurück, mit Deckel, in den Ofen stellen. Die Temperatur auf 190°C senken

20 -25 Minuten weiter backen.

Das Fleisch nach dieser Zeit aus dem Ofenmeister auf ein Brett heben.

Die Soße durch ein Sieb passieren.

Das Fleisch zurück in den Ofenmeister setzen ohne Deckel in den Ofen geben.

Temperatur auf 90 - 100°C senken.

Hier bleibt das Fleisch bis die Soße mit, im kalten Wasser gelöste Speisestärke angedickt und abgeschmeckt ist.



Putenbraten Art Schaschlik

Ofenmeister

Zutaten:

1 kg Putenbrust
Paprika je 1 rot, gelb, grün in Streifen
geschnitten
1 Zucchini, in grobe Würfel geschnitten
3 Zwiebeln, in grobe Würfel
geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 kleine Essiggurken, in feine Streifen
geschnitten
2 Eingelegte Peperoni, klein
geschnitten
2 TL Sambal Oelek
100g Tomatenmark
500ml Hühnerbrühe oder Fond
1 Dose Tomaten in Stücke
1 EL Balsamico Essig
4 EL dunkle Sojasoße
1 TL Worcestersoße
1 geh. TL Mehl
5 EL Rapsöl
3 EL Zuckerrübensirup
Salz, Pfeffer, etwas Chili, Paprika scharf

Zubereitung:

Die Putenbrust mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Anschließend ringsum mit Sambal Oelek einreiben.
So gewürzt in Folie wickeln und ruhen lassen.

Rapsöl in der Pfanne erhitzen und darin die
Zwiebeln und den Knoblauch leicht anschwitzen.
Zucchini, Gurke und Peperoni dazu geben und ca.
10 Minuten zusammen etwas anbraten.
Tomatenmark dazu geben und bei mittlerer Hitze
weiter braten.

Mit dem Mehl bestäuben und gut unterrühren.
Mit der Brühe ablöschen und die Tomaten dazu
geben.

Einmal kräftig aufkochen lassen und den Herd dann
ausschalten.

Essig, Sojasoße, Worcestersoße, Zuckerrübensirup
dazu geben und mit Salz, Pfeffer, und etwas Schärfe
durch Chili und Paprika abschmecken.

Die Paprika, in den Ofenmeister geben und die Soße
dazu geben.

In der Mitte eine kleine Kuhle bilden und darin, dass
aus der Folie gewickelte, Fleisch drücken, so das
ca. 3 - 4 cm nicht bedeckt sind Deckel auflegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 240°C für 35 Minuten
backen.

Deckel abnehmen und für weitere 10 - 12 Minuten
mit Umluft etwas bräunen.

Mein Tipp:
Mit Chili und scharfen Paprika
vorsichtig sein, da vom Fleisch noch
das Sambal Oelek würze an die Soße
abgibt.
Dazu passt Gemüse, zB. Blumenkohl
und Brokkoli.
Reis, Nudeln oder Kroketten



Ofenhendl

Ofenmeister

Zutaten:

300g Kartoffeln
1 Zwiebel
Suppengemüse

Zubereitung:

Den Boden des Ofenmeisters mit Gemüse belegen.

Hendl mit Brathähnchengewürz einreiben und oben drauf legen.

Mit geschlossenem Deckel für ca. 60 Minuten (je nach Größe) bei 230°C Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.

Danach noch 15 Minuten ohne Deckel bei 250°C knusprig backen.

Tipp! Mit unserem Thermometer kannst du schauen, ob das Hendl gar ist



Puten-Geschnetzeltes

Ofenmeister

Zutaten:

5 Putenschnitzel	150 g Frischkäse	1 TL Paprika edelsüß
1-2 Zwiebeln	200 g Sahne	1 TL Oregano
1 rote Paprika	100 g Weißwein	1 Pr. Piment
250 g frische Champignons	100 g Wasser	1 Pr. Koriander
	1 TL Brühe	30 g Tomatenmark
	1 TL Zucker	1 EL Speisestärke
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Putenschnitzel, Zwiebeln, Paprika und Champignons klein schneiden und in den Ofenmeister geben.

Alle weiteren Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren und über das Fleisch und das Gemüse verteilen, durchmischen

Im zugedeckten Ofenmeister ca. 50 min. bei 230°C O/U-Hitze, unterste Schiene schmoren lassen.



Putenrollbraten mit Karotte und Zucchini Ofenmeister

Zutaten:

1kg Putenbrust
150g Frischkäse oder
Kräuterfrischkäse
2 Karotten
1 Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenöl
Kräutermischung trocken
Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer

Für die Soße

30 – 40g Butter
1 ½ - 2 TL Mehl
800ml Hühnerbrühe oder Fond
200g Saure Sahne
200g Sahne
½ TL Kräutermischung trocken
1 TL Zitronen oder Limettensaft
Ein Prise Zucker
Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Putenbrust so aufschneiden das sie nachher als Rollbraten gerollt werden kann.
Den Frischkäse mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen
Trockene Kräuter nach Wahl dazu geben oder Kräuterfrischkäse verwenden.
Mischen und auf die Innenseite vom Fleisch streichen.

1 Karotte und ½ Zucchini mit dem Küchenhobel Stufe 1 in feine, dünne Streifen hobeln
Die Gemüse Streifen, in einer Schicht auf den Frischkäse legen

Ein Schicht Karotte und darauf die Zucchini

Den Braten eng aufrollen und binden.

Mit Salz und Pfeffer würzen

Den Rollbraten mit Hilfe des Silikonpinsels mit Sonnenblumenöl satt einstreichen.

Eine Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und grob schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und restliches Gemüse in groben Stücken in den Ofenmeister geben.

Den Rollbraten auf das Gemüse setzen

Mit Hühnerbrühe ca. 1cm oder bis zum Fleisch aufgießen.

Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben

35 Minuten bei 230°C Umluft backen.

Die Soße!

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazu geben und eine Mehlschwitze richten

Die dünnflüssige Mehlschwitze etwas bräunen lassen bis sie eine hellbraune Farbe hat

Mit der restlichen Gemüsebrühe ablöschen

Saure Sahne und Sahne dazu geben.

Mit Salz und Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen

Mit ½ TL Getrocknete Kräuter, Zitronensaft und einer Prise Zucker die Soße verfeinern

Die Soße sollte jetzt eine eher dickflüssige Konsistenz haben

Einmal aufkochen lassen.

Bei schwacher Hitze auf dem Herd lassen und gelegentlich umrühren

Den Deckel vom Ofenmeister nach 35 Minuten abnehmen und für weitere 10 Minuten den Braten etwas Farbe nehmen lassen.

Die noch heiße Soße zum Braten geben so dass dieser $\frac{3}{4}$ bedeckt ist

Deckel vom Ofenmeister wieder aufsetzen und den Braten zurück in den Ofen geben
Ofentemperatur auf 80 – 100°C senken (Je nach Ofen kann der Ofen ausgeschaltet werden)

Der Rollbraten zieht in den nächsten ca. 40 Minuten in der Soße gar.



Milchreis

Ofenmeister

Zutaten:

240 g Milchreis
60 g Zucker
1 l Milch
etwas Butter
Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Milchreis, Zucker und Milch in den Ofenmeister geben und gut verrühren.

Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen und 55 Min köcheln lassen. Nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, umrühren und mit Deckel nochmal kurz quellen lassen.

Vor dem Servieren mit den Butterflöckchen und Zimt bestreuen.



pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN



DESIGN

NINA SCHLÜTER/DENISE HUBER

EIN BESONDERES DANKE

GEHT AN:

PETER WITT

BIRGIT BÄCHTLE

KARIN WALTER

CLAUDIA SOLITAIRE

KATHRIN ZAHN

CONNY JOLITZ

MELANIE MAIDORN-BLÜHER

ELLI MÜLLER

Pampered Chef

Ofenmeister

