



Aus *Omas Ofen*

Lieblingsgerichte aus der guten alten Zeit



© 2022 des Thies & Omas Ölen von Galle Kocht (ISBN 978-3-7423-2206-7) by Nina Verbeke
Mundmine Verlagsgesellschaft, München, Allrechte vorbehalten unter: www.mv.ring.de

Backofengerichte aus der guten alten Zeit

Für Annelies.

Was für eine Arbeit, was für eine Hitze, was für ein Dreck! Der alte Kohleofen mitten in der alten Küche war schon ein echtes Liebhaberstück.

Mich als Kind faszinierte der lange Riss in der schweren Herdplatte am meisten: Je heißer der Herd war, desto breiter wurde der Spalt und gab den Blick frei – direkt in die weiße Höllenglut seines Inneren.

Und auf diesem Monstrum in unserem Landgasthof vor den Toren Hamburgs kochte meine Oma.

Aus heutiger Sicht, mit den edelstahlverkleideten Hochleistungsöfen, ihren Computern und Sensoren, ist es wirklich unfassbar, was Oma früher alles auf und in ihrem Herd zaubern konnte.

Bei allen Rezepten in diesem Buch schwingt meine ehrliche Bewunderung mit – für die »gute alte« Zeit.

Und für meine Oma.



Gemüse aus dem Rohr



Kohlrabi-Blumenkohl-Gratin.....	10
Gurken mit Speck in Dillsahne	12
Spaghettikürbis	14
Kohlaufauf	16
Zwiebelkuchen	18
Gefüllte Zucchini	20
Pilz-Nudel-Auflauf.....	22
Gefüllte Riesenchampignons als Vorspeise	24
Dicke Bohnen in Tomatensoße	26
Grüner-Spargel-Päckchen.....	28

Kein anderes Gericht hat meine Oma öfter für uns gekocht – und gleichzeitig für das gesamte Personal in ihrem Restaurant. Wir alle haben es geliebt.

Kohlrabi-Blumenkohl-Gratin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Blumenkohl
2 Kohlrabi
50 g Butter
60 g Mehl
800 ml Kochfond
vom Gemüse
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
1 Spritzer Zitronensaft
100 g Edamer zum
Überbacken

Den Blumenkohl in Röschen schneiden. Die Blumenkohl-röschen in kaltem Salzwasser einlegen. So werden eventuelle Bewohner daraus vertrieben.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den Kohlrabi schälen und dabei alle hölzernen Stellen entfernen. In gleichmäßige, nicht zu kleine Stücke schneiden. 800 ml Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und erst die Kohlrabistücke und dann die Blumenkohl-röschen – nicht zu weich – kochen.

Das gekochte Gemüse trocken in einer Auflaufform anrichten und darauf achten, dass die Röschen nach oben zeigen.

Nun eine Béchamelsoße herstellen, dazu die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Den Kochfond nach und nach zugießen und gut mit dem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Ist der komplette Fond verarbeitet, die Sahne einrühren. Die Soße aufkochen, dann 2–3 Minuten sanft köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Den Käse reiben. Die fertige Soße über das Gemüse geben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Das Gratin im Ofen ca. 20–25 Minuten goldgelb überbacken. Dazu passen Salzkartoffeln, und wer mag, kann das Gemüse vor der Soße noch mit Streifen von gekochtem Schinken bestreuen.



© 2022 des Thais „Aus Omas Ofen von Galle kocht“ ISBN 978-3-7423-2206-7 by nina Verlag
Mundtöne-Verlagsgruppe GmbH, München, Nähere Informationen unter: www.wm.vg.de

Was für ein lautes Knacken und Brechen, wenn Oma die stabilen Gurken halbierte! Das konnte doch nicht so schwer sein, wenn Oma das schon schaffte. Mein hartes Probierstück erbrachte dann allerdings ein deutlich anderes Ergebnis.

Gurken mit Speck in Dillsahne

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 große Schmorgurken
200 g Speck
2 Zwiebeln
½ Bund Dill
1 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
300 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zucker

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Gurken waschen, schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Die Gurkenhälften nun in 1 cm breite Stücke schneiden.

Den Speck in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen und auch in Streifen schneiden.

Den Dill zupfen und fein schneiden.

Den Speck mit dem Öl in einem Bräter knusprig ausbraten.
Die Zwiebeln hinzugeben und kurz mit anbraten.

Nun die Gurkenstücke hinzugeben, salzen, pfeffern und kurz anschwitzen. Mit der Sahne übergießen.

Im Backofen 20 Minuten schmoren. Vor dem Anrichten noch den Dill unterrühren. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Die Gurken eignen sich gut als Beilage zu Frikadellen.



© 2022 des Thies & Omas Olem von Galle Kocht! ISBN 978-3-7423-2206-7 by nra Verlag
Mundtöne-Verlagsgruppe GmbH, München, Nähere Informationen unter: www.nra-vg.de

Zugegebenerweise gab es dieses Gericht sehr selten. Denn Oma war so manchem Neuen gegenüber etwas kritisch. Aber wenn die Nachbarin schon sagte: »Annelies, probier doch mal«, dann war das Interesse geweckt. Und dass das mit Spaghettifäden im Kürbis wirklich so gut funktionierte, war schon verblüffend.

Spaghettikürbis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Spaghettikürbisse
4 Scheiben Toast
80 g Butter
20 Kirschtomaten
200 g Edamer
4 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Kürbisse waschen und der Länge nach vorsichtig halbieren, entkernen und mit der Schnittstelle nach unten auf ein Backblech legen. Im Ofen für 45 Minuten vorgaren.

Die Toastscheiben würfeln, mit der Butter in einer Pfanne goldgelb braten und beiseitestellen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Käse grob reiben.

Den vorgegarten Kürbis aus dem Ofen nehmen, die Hälften nun umdrehen und mit je einem Löffel Öl beträufeln. Salzen und pfeffern und im Ofen weitere 15 Minuten garen.

Das Kürbisfleisch ist nun so weich, dass es mit einer Gabel in der Kürbisschale gezupft und gerissen werden kann. So entstehen spaghettiähnliche Fasern.

Diese Fasern werden nun mit den Kirschtomaten und den Toastwürfeln vermengt und mit dem Käse bestreut.

Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten goldgelb überbacken.

Dazu passt ein Quarkdip mit frischen Kräutern.

TIPP:

Wer mag, kann auch in Streifen geschnittenen gekochten Schinken dazugeben.



© 2022 des Thais #Aus Dem Ofen von Galle Kocht! ISBN 978-3-7423-2206-7 by nia Verlag
Mundtöne Verlaggruppe GmbH, München, Nähere Informationen unter: www.wmvg.de

Wir alle liebten Omas Kohlrouladen. Doch leider fehlte es oft an Zeit, sie zu kochen. Und deshalb gab es praktisch als Ersatz diesen Kohlaufauf. Und geschmeckt hat er eigentlich fast genauso gut. Aber eben nur fast.

Kohlaufauf

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

½ Weißkohl
600 g mehligkochende
Kartoffeln
200 g Karotten
2 Gemüsezwiebeln
2 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
1 TL gemahlener Kümmel
Muskatnuss
½ l Gemüsebrühe

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Weißkohl noch einmal durchschneiden, vom Strunk befreien und in möglichst gleich große blättrige Stücke schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und wieder waschen. Nun in gleichmäßige Würfel von ca. 1 × 1 cm schneiden.

Die Karotten schälen, der Länge nach halbieren, vierteln und ebenfalls in gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Den Kohl in einem Bräter mit dem Öl kurz anbraten, sodass er etwas Farbe bekommt. Mit Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und wenig Muskatnuss würzen. Dann den Kohl wieder aus dem Bräter nehmen.

An seiner Stelle nun die Kartoffeln ebenfalls kurz anbraten, würzen und wieder herausnehmen.

Das Gleiche mit den Karotten und den Zwiebeln wiederholen.

Zuerst die Hälfte der Kartoffeln, dann je die Hälfte der Zwiebeln und Karotten und dann die Hälfte des gebratenen Kohls als gleichmäßige Schichten in den noch heißen Bräter geben. In der gleichen Reihenfolge die restlichen Zutaten schichten.

Mit der Gemüsebrühe so angießen, dass der Kohl gerade benetzt ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Im Backofen für 45 Minuten schmoren.



Was für ein großartiges Gericht: Lecker duftend und so herrlich appetitlich! Leider gab es den Zwiebelkuchen nur für die Gäste, nie für uns Kinder. Und nicht nur der Kuchen war erstaunlicherweise schnell weg, sondern auch der Federweißer leer.

Zwiebelkuchen

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN (1 BACKBLECH):

Für den Teig:

60 g Butter
160 ml Milch
1 EL Honig
½ Würfel Hefe
280 g Mehl
1 Prise Salz

Für den Belag:

900 g Zwiebeln
250 g Schinkenspeck
Salz und Pfeffer
Thymian
20 g Butter zum Einfetten
des Bleches
3 Eigelb
200 ml Sahne
gemahlener Muskat
150 g Gouda

Für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf auf 40 °C erwärmen und zur Butter gießen. Honig und Hefe dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Diese Mischung ca. 15 Minuten gehen lassen, bis die Hefe deutlich schäumt.

Jetzt Mehl und Salz zufügen und mit dem Küchengerät gut verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt bei 40 °C im Backofen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne leicht anbraten. Den Speck herausnehmen und im verbliebenen Fett die Zwiebeln andünsten. Mit wenig Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen und beiseitestellen.

Den aufgegangenen Teig aus dem Backofen nehmen, nochmals gut durchkneten und auf die Größe des Backblechs ausrollen. Das Backblech mit der Butter einfetten und mit dem Teig belegen.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und wieder 10 Minuten bei 40 °C gehen lassen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eigelb mit der Sahne und etwas Muskat verquirlen. Den Käse reiben.

Den Hefeteig mit Zwiebeln und Speck gleichmäßig bestreuen. Mit der Eigelb-Sahne-Mischung gleichmäßig begießen und mit dem Käse bestreuen.

Für 40 Minuten im Ofen backen und warm servieren.



Ich wusste lange Zeit nicht, dass diese kleinen runden Schlumpfhäuser tatsächlich eine Art Zucchini waren. Es spielte natürlich auch gar keine Rolle bei einem Essen, das so lecker ist und gleichzeitig die Fantasie beflügelt.

Gefüllte Zucchini

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 runde Zucchini
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
4 Scheiben Toastbrot
200 g Schafskäse
2 EL Pflanzenöl
2 Eier
400 ml passierte Tomaten
2 Zweige Thymian

Die Zucchini waschen und den Deckel abschneiden. Gleichmäßig aushöhlen und den Boden etwas begradigen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel beiseitelegen und das Zucchinifleisch fein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Den Schafskäse mit den Händen zerkrümeln.

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Den Knoblauch und die Zwiebeln mit dem Öl in einer Pfanne anschwitzen. Das Zucchinifleisch dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, auskühlen lassen und nun Frühlingszwiebelringe, Toastbrot, Eier und Käse untermengen.

Mit dieser Mischung die Zucchini füllen.

Die passierten Tomaten ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine passende feuerfeste Form gießen.

Den Thymian dazugeben, die gefüllten Zucchini hineinsetzen und mit den Zucchinideckeln verschließen. Übrige Füllmasse einfach zwischen die Zucchini geben.

Im Ofen für 50 Minuten schmoren.

Dazu passt ein leckerer Risotto.



© 2022 des Thats & aus Orem von Galle Kocht ISBN 978-3-7423-2206-7 by nia Verlag
Mundtöne-Verlagsgruppe GmbH, München, alle Rechte vorbehalten unter: www.nia-verlag.de