



Ruud 's Kookboek

Römertopfrecepten / v0.8

Inhoudsopgave.

Gebraden ossenhaas uit de Römertopf.	3
Gemengde groenteschotel in de Römertopf.	4
Hongaarse goulash (Römertopf).....	5
Indische rosbief (Römertopf).	6
Mysterieuze appels (Römertopf).....	7
Schotel van bananen (Römertopf).	8
Vetvrije vegetarische groenteschotel uit de Römertopf.	9
Zuurkool met kip uit de Römertopf.	10
Gebruikte afkortingen.	11

Gebraden ossenhaas uit de Römertopf.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ed's recepten-site.nl

Ingrediënten

2 el boter
750 g ossenhaas
- peper
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf het vlees in met peper en zout.
Verdeel klontjes boter op de bodem van de natgemaakte Römertopf.
Leg het vlees op de boter.
Leg de deksel op de schotel.
Plaats de Römertopf in een koude oven.
Stel de oven in op 250°C.
Braad het vlees, onder 2-3 keer bedruipen met het braadvocht, in ca. 5 kwartier mals.

Tips:

Dien de schotel op met rijst, aardappelkroketten of gekookte aardappelen en sla of diverse groenten.

Variaties:

- Lardeer de ossenhaas met smalle reepjes spek.
- Voeg ½ kopje zure room of witte wijn toe.
- Smoor een blikje champignonschijfjes of verse champignons mee.
- Wikkel de ossenhaas in uitgerold bladerdeeg.
- Smoor een klein blikje ananastukjes mee.

Gemengde groenteschotel in de Römertopf.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Het electro ovenboek

Ingrediënten

4 stgl bleekselderij
1 bloemkool, kleine, in roosjes verdeeld
40 g boter, gesmolten
100 g champignons, gehalveerd
½ citroen, uitgeperst
1 paprika, van zaadlijsten en zaden ontdaan, in stukjes gesneden
- peper, versgemalen
100 g spek, rook-, in dobbelsteentjes gesneden
500 g tomaten, ontveld, in vieren gesneden, ontdaan van zaadjes
1 ui, in ringen gesneden
- zout

Bereiding.

Leg de Römertopf voor het gebruik 15 min. in het water.

Trek met een scherp mesje de nerven uit de stelen bleekselderij.

Snijd de bleekselderij in stukken.

Doe alle groenten, spek, citroensap, peper en zout in een kom.

Schep de ingrediënten door elkaar.

Doe het groentemengsel in de Römertopf.

Giet de boter over het groentemengsel.

Sluit de schaal met de deksel.

Zet de Römertopf even onder het midden in de koude oven.

Verwarm de oven op 225°C-250°C.

Stoof de groenten in 40-50 min. gaar.

Serveer de groenten in de Römertopf.

Tip:

Lekker met een varkenskarbonade of biefstukje en gebakken aardappelen.

Bereidingstijd: 60 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Hongaarse goulash (Römertopf).



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 tn knoflook,
uitgeperst
2 el meel
- noedels
1½ tl paprika
½ tl peper
2½ dl room, zure
¼ tl tijm, gedroogde
1 gbl tomaten
120 g ui, gehakte
1 kg vlees, stoof-, in
blokjes
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe het vlees, de ui en de knoflook in de Römertopf.
Besprenkel het met meel en schep het goed door elkaar.
Voeg alle andere ingrediënten toe, behalve de zure room.
Meng nogmaals goed.
Doe het deksel op de Römertopf en bak het 8-10 uur in een lauwe oven.
Voeg, 30 min. voor het einde van de kooktijd, de zure room toe en meng het gerecht goed.

Indische rosbeef (Römertopf).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Indische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 el 5-kruidenpoeder (toko)
1 eiwit
3 kemirienoten (toko)
1 dl ketjap manis
½ el maïzena
- peper, versgemalen
500 g rosbeef
1 el suiker, basterd-, bruine
50 g sukade, fijn-gehakte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Hak de noten en de sukade fijn.
Klop het eiwit met het notenmengsel, het 5-kruidenpoeder, de suiker en 2 el ketjap los.
Dep de rosbeef droog en bestrijk hem rondom met het kruidenmengsel.
Laat de rosbeef afgedekt in de koelkast ca. 24 uur marineren.
Zet de Römertopf 15 min. in ruim koud water.
Leg de rosbeef met de marinade in de Römertopf.
Zet de Römertopf met het deksel erop in het midden van de koude oven.
Schakel de oven in op 200°C.
Braad de rosbeef in ca. 40 min. rosé.
Schenk het braadvocht in een pan (laat de rosbeef in de Römertopf) en breng het vocht met de rest van de ketjap aan de kook.
Roer de maïzena los met 1 el water en bind de saus ermee.
Voeg zout en versgemalen peper toe en snijd de rosbeef in plakken.

Tips:

- In plaats van de kemirienoten kunnen ook hazel- of walnoten worden gebruikt.
- Lekker met lauwwarme gekruide rijst van 300 g gekookte witte rijst, besprenkeld met een opgelost mengsel van 2 1/2 el rijstazijn en 2 el suiker.
- Maak een salade van 1 geschaafde komkommer met een dressing van 2 el olie en 1 el azijn.

Mysterieuze appels (Römertopf).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

1 el amandelen of
walnoten, gemalen
4 appels, hand-, zure,
grote
60 g boter
4 sn brood, casino-
2 el Cherry Brandy of
cognac
4 eieren
½ l melk
4 el rozijnen
1 sinaasappel
4 ael suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de appels niet, maar snijd van de bovenkant een kapje af, verwijder het klokhuis met behulp van een appelboor en hol de vruchten nog iets meer uit.

Week de rozijnen in warm water, laat ze uitlekken en hak ze fijn.

Maak een mengsel van de suiker, de koude boter, de rozijnen, de amandelen of walnoten en de Cherry Brandy of cognac.

Vul de appels met dit geurige mengsel en laat ze in de koelkast rusten.

Zet een Romeinse braadschotel 10 min. in ruim water, laat hem uitlekken en leg de sneetjes brood naast elkaar op de bodem.

Klop de eieren met de melk los en schenk het eimengsel over het brood.

Zet de gevulde appels naast elkaar op het vochtige brood.

Snijd de (al dan niet geschild) sinaasappel in plakken, leg op elke appel een schijf sinaasappel en zet het kapje van de appels hierop.

Sluit de schotel en zet hem in een koude oven.

Schakel de oventemperatuur in op 250°C en laat de appels in 40 min. gaar worden.

Dien het gerecht in de gesloten braadschotel op.

Schotel van bananen (Römertopf).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Smulweb

Ingrediënten

2 el amandelen, gehakte
10 bananen
2 citroenen
2 eieren
½ l melk
1 lgls rum
100 g suiker
1 pk vanillepudding

1 lgls = 1 likeurglaasje

Bereidingstijd: 120 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Voorbereiding.

Laat de Römertopf minstens 15 min. in koud water weken.

Bereiding.

Kook pudding van het pakje pudding, de melk en de suiker.

Voeg van het vuur af de losgeklopte eidooiers, het citroensap en de geraspte citroenschil toe. Plet de bananen met een vork fijn,

Klop de eiwitten stijf en schep beide met de rum en de amandelen door de puddingmassa. Doe de massa over in de natgemaakte Römertopf.

Zet die in een koude oven.

Stel de oven in op 250°C en bak de soufflé in ca. 30 min. gaar.

Vetvrije vegetarische groenteschotel uit de Römertopf.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

2 el bouillonpoeder
100 g knolselderij
- olie, plantaardige
100 g paprika, groene
100 g paprika, rode
100 g prei
100 g tomaat
100 g ui
100 g wortelen
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat de Römertopf minstens 15 min. in koud water weken.
Snijd alle groenten in dunne plakjes of reepjes.
Meng de groenten door elkaar.
Strooi wat zout en bouillonpoeder over de groenten.
Bestrijk de Römertopf aan de binnenkant met plantaardige olie.
Scheep de groenten in de Römertopf.
Schuif de Römertopf in een koude oven.
Stel de oven in op 250°C.
Laat de groenteschotel in ca. 1 uur gaar worden.

Zuurkool met kip uit de Römertopf.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Geert,
KookFreak.nl

Ingrediënten

1 el boter of margarine
6 jeneverbessen
4 kippenpoten
1 paprika, gele
1 paprika, rode
2 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
2 dl sap, appel-
- zout
500 g zuurkool

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Week de Römertopf volgens de gebruiks-aanwijzing.
Snijd de paprika's in kleine stukjes.
Trek de zuurkool met 2 vorken uit elkaar.
Maal er wat peper overheen.
Scheep er de paprika en jeneverbessen door.
Vet de Römertopf in met de boter of margarine.
Scheep het zuurkoolmengsel er in.
Schenk de appelsap erover.
Verwijder het vel van de kippenpoten.
Wrijf ze in met zout, versgemalen peper en paprikapoeder.
Leg de kip op de zuurkool.
Sluit de Römertopf met de deksel.
Laat het gerecht in midden van de oven in 1½ uur gaar worden.

Tip:

Serveer er gekookte aardappelen bij.

Gebruikte afkortingen.



v2.2

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.2

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staaftje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

13

Compressed by

