



Recepten voor de Romeinse pot
(Astrid Veltman)

Ruud 's Kookboek

Recepten voor de Romeinse pot

Verzameld, geordend en bewerkt

door

Astrid Veltman

4 maart 2004

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor vier personen

Alle bereidingstijden moeten worden verlengd met de tijd, nodig om de oven op temperatuur te brengen; m.a.w.: de opwarmtijd van de oven is niet in de bereidingstijd begrepen.

Inhoudsopgave

- [Inleiding](#)
- [Recepten met rundvlees](#)
 - [Gebraden ossenhaas](#)
 - [Indische rosbief uit de Römertopf](#)
 - [Vlaamse ossenlapjes](#)
 - [Runderrollade met knoflookgehakt](#)
 - [Wiener rostbraten](#)
 - [Rundvlees van de zigeuners](#)
 - [Ronalds maaltje](#)
 - [Goulash](#)
 - [Goulash met koolraap en knolselderij](#)
 - [Hongaarse goulash](#)
 - [Hongaarse herdersgoulash](#)
 - [Restjespot](#)
 - [Hutspot](#)
 - [Stoofschotel met citroen](#)
 - [Gesmoorde runderlapjes](#)
 - [Gesmoord rundvlees](#)
 - [Gevulde runderrolletjes](#)
 - [Gemarineerd staartstuk op Duitse wijze](#)
 - [Rundvlees in bouillon](#)
 - [Schotel van rundvlees en champignons](#)
 - [Ragoût van ossenstaart](#)
 - [Ratatouille met rundvlees](#)
 - [Jachtschotel](#)
 - [pot au feu](#)
 - [Nürnberger Bratwurstschüssel](#)
 - [Pichelsteiner vlees op Frankische wijze](#)
- [Recepten met kalfsvlees](#)
 - [Gebraden kalfsvlees](#)

- [Kalfshart in pikante saus](#)
- [Kalfslever in wijnsaus](#)
- [Gevulde kalfsborst](#)
- [Servisch rijstgerecht](#)
- [Kalfsblindevinken](#)
- [Gebraden kalfsfricandeau in roomsaus](#)
- [Gebraden kalfsfricandeau in ansjovissaus](#)
- [Gesmoorde kalfsfricandeau](#)
- [Gebraden kalfsfricandeau op Franse wijze](#)
- [Beiers kalfsvlees](#)
- [Kalfsschenkel](#)
- [Gestoofde kalfsschenkel](#)
- [Kalfsschenkel op Münchener wijze](#)
- [Ossobucco uit de Römertopf](#)
- [Leidse kalfskotelet](#)
- [Kalfskoteletten met room](#)
- [Bourgondische kalfsragoût](#)
- [Recepten met varkensvlees](#)
 - [Ribbetjes uit de Pacific](#)
 - [Ribbetjes met kool](#)
 - [Braadschotelkarbonades](#)
 - [Bulgaarse stoofschotel](#)
 - [Italiaanse stoofschotel](#)
 - [Köthener Schustertopp](#)
 - [Stoofpot van varkensvlees](#)
 - [Choucroûte Alsacienne \(zuurkool uit de Elzas\)](#)
 - [Tuinmanspot](#)
 - [Het droomgerecht van de slager](#)
 - [Rollade met wortel en prei](#)
 - [Gebraden Casselerrib](#)
 - [Chinese voorjaarsrolletjes](#)
 - [Varkenshaas met zuurzoete saus](#)
 - [Italiaanse varkensfilet](#)
 - [Gebraden varkensfricandeau](#)
 - [Gesmoorde varkenspoelet](#)
 - [Varkenspoot met zuurkool](#)
 - [Gebraden varkenspoot](#)
 - [Varkenskoteletten uit de Ardennen](#)
 - [Varkensgebraad op Boheemse wijze](#)
 - [Krabbetjes](#)
 - [Varkenslever met ui en kruiden](#)
 - [Mexicaans gehakt](#)
- [Recepten met lams- en schapenvlees](#)
 - [Lamsvlees](#)
 - [Lamsbout](#)

- [Gesmoorde schapenbout](#)
- [Franse schapenbout](#)
- [Schapenvlees als wildbraad](#)
- [Schapelapje met savooiekool](#)
- [Lamsrug](#)
- [Gevulde lamsrollade](#)
- [Irish stew](#)
- [Bloemkoolschotel \(vetarm\)](#)
- [Gevulde tomaten](#)
- [Gebraden gehakt](#)
- [Recepten met gevogelte](#)
 - [Kip](#)
 - [Citroenkip](#)
 - [Zuurkool met kip](#)
 - [Pittige paprikakip op z'n Hongaars](#)
 - [Kerriekip](#)
 - [Kippenpoten met kerrierijst](#)
 - [Gebraden haantjes](#)
 - [Gebraden haantjes in witte wijnsaus](#)
 - [Oktoberfeest haantje](#)
 - [Ragoût van haantjes uit Marseille](#)
 - [Kipragoût](#)
 - [Kip Calcutta](#)
 - [Kip Sirikit](#)
 - [Gesmoorde kip](#)
 - [Parijse kipschotel](#)
 - [Kip in het potje](#)
 - [Kip met spek](#)
 - [Kip met zuurkool uit de Römertopf](#)
 - [Kip, bekleed met kaas en ham](#)
 - [Kippenbouten in kerriesaus](#)
 - [gebraden poularde](#)
 - [Poularde Tokio](#)
 - [Ragoût van poularde](#)
 - [Gebraden kalkoen](#)
 - [Gevulde kalkoen](#)
 - [Kalkoen in groentensaus](#)
 - [Kalkoen in Jagerssaus](#)
 - [Gebraden patrijs](#)
 - [Patrijzen in champignon-madeirasaus](#)
 - [Patrijzen Titanic](#)
 - [Strasburgse ganzeschotel](#)
 - [Vullingen voor gans](#)
 - [Eend in de Römertopf](#)
 - [Krokant gebraden eend](#)

- [Brusselse eend](#)
- [Eend met vruchtenzuurkool](#)
- [Eend Nizza](#)
- [Recepten met wild](#)
 - [Gebraden hert](#)
 - [Gebraden ree](#)
 - [Gebraden wild zwijn](#)
 - [Gebraden haas](#)
 - [Hazenpeper](#)
 - [Gebraden konijn op Franse wijze](#)
 - [Konijn in bier](#)
 - [Konijn uit de Römertopf](#)
 - [Reebout uit de Römertopf](#)
 - [Wildschaschlik](#)
- [Recepten met vis](#)
 - [Vis-groentesoep uit Marseille](#)
 - [Kabeljauw uit de Römertopf](#)
 - [Witte bonen met vis](#)
 - [Bloemkoolschotel met vis](#)
 - [Indonesische visschotel](#)
- [Recepten met groente](#)
 - [Witlof op Vlaamse wijze](#)
 - [Spitskool uit de Römertopf](#)
 - [Portugese boontjes](#)
 - [Vetvrije vegetarische groenteschotel](#)
 - [Couscous uit Noord-Afrika](#)
 - [± 45 minuten gaar worden.](#)
- [Recepten voor Desserts en gebak](#)
 - [Gevulde appels](#)
 - [Engelse appelpie](#)
 - [Mysterieuze appels](#)
 - [Schotel van bananen](#)

Inleiding

De Römertopf is echt, zoals de naam al aangeeft, een uitvinding van de Romeinen. De originele Römertopf is meestal uitgevoerd in okerrood aardewerk. U herkent hem aan het woord Römertopf, dat altijd in het deksel is gegraveerd. De Römertopf wordt uit natuurlijke grondstoffen gemaakt en bij een temperatuur van meer dan 1000°C gebakken. De buitenkant is niet geglazuurd, de binnenkant van de schaal is bij de standaardmaat tegenwoordig wel geglazuurd. Hierdoor is de schaal gemakkelijker schoon te maken.

'Römertopf' is het Duitse woord voor Romeinse pot. Volgens overlevering dankt de

ovenschaal deze naam aan het feit, dat de gerechten erin volgens dezelfde methode gaar worden als de Romeinen vroeger gebruikten. Zij verpakten een groot stuk vlees in een laag klei en legden het zo in het vuur. Het werd dan gaar in zijn eigen sappen. Omdat de klei ook vocht bevatte, verliep dit proces geleidelijk en was er geen kans op verbranden. De Römertopf werkt volgens hetzelfde principe. Voor het gebruik moet u het poreuze aardewerk vocht laten opzuigen. En ook al wordt de oven erg heet (meestal is een oventemperatuur van 225°C nodig), toch wordt de bodem van de Römertopf niet warmer dan 100°C, zodat het gerecht niet verbrandt, maar in eigen vocht gaar stoft. In de ruimte tussen het gerecht en het deksel wordt de temperatuur ongeveer 150°C. De bovenkant van het gerecht krijgt zo toch een mooi bruin korstje. Doordat de poriën van het aardewerk vol zitten met water, verdampt het eigen vocht van de gerechten niet of nauwelijks en is het meestal niet nodig, extra vocht toe te voegen, tenzij het gerecht natuurlijk veel extra vocht nodig heeft, zoals bijvoorbeeld rijst.

Ook toevoegen van vet is niet nodig. De eigen smaak van de ingrediënten komt goed naar voren, al kan een klontje boter en/of een scheutje wijn de smaak soms verhogen.

Er zijn verschillende soorten en maten verkrijgbaar. Allereerst de kleinste, de mini-Römertopf, dan volgt er één voor 2-4 personen (daar kan ongeveer 2 1/2 kg in) en een iets grotere voor 4-6 personen. Daarna komt een maxi-Römertopf, waarin wel een hele kalkoen of reerug past. Er is ook een platte langgerekte Römertopf, speciaal geschikt voor vis, groot vlees en bijvoorbeeld kippenpoten en sinds kort een aardappelpot met kuiltjes, waarin de aardappelen precies passen.

Aardewerk is poreus; de Römertopf zuigt dus als het ware het aroma en de geur van de gerechten op. Reserveer daarom aparte schotels voor vis, vlees en zoete gerechten. Dat zal geen al te grote aanslag op uw beurs zijn, want de Römertopf is heel redelijk in prijs en gaat bij zorgvuldig gebruik lang mee.

Is uw Römertopf nieuw, dan moet u hem eerst een uurtje in koud water leggen om alle stof en gruis los te weken. Borstel hem goed schoon en de schotel is klaar voor gebruik. Ditzelfde geldt voor een Römertopf die lang niet is gebruikt.

Vòòr elk gebruik zet u de schaal en het deksel van de Römertopf 15 minuten in koud water. Zorg, dat ze allebei helemaal onder staan. Het aardewerk zuigt zich dan vol met water en staat dit in de oven straks weer als stoom af. Er hangt dus een klein laagje waterdamp boven het gerecht, waardoor dit niet kan uitdrogen.

Eigenlijk moet u de Römertopf in het water zetten vlak voordat u hem vult en in de oven zet, maar er zijn dagen dat dat slecht uitkomt. Dan wilt u het liefst alles 's morgens al klaar hebben. Dat kan, als u maar een natte doek om de natte en gevulde Römertopf slaat en hem wegzet op een koele, schaduwrijke plaats. Het vocht in de poriën is dan nog niet verdampt als u de Römertopf 's avonds in de oven zet.

Alle Bay-Römertopfen hebben een paar richels op de bodem waardoor vlees, vis en gevogelte boven het stoofvocht komen te liggen en daardoor gelijkmatig bruin en gaar worden. De bodem van de Römertopf is trouwens keukentechnisch gezien een wonder. Hij wordt nooit warmer dan 100°C. Daarom is de kans op aanbranden ook zo klein. De technici hebben het precies voor u opgemeten: na 60 minuten in een oven van 240°C hebben bodem en zijwanden een temperatuur van 98°C bereikt. Deze

temperatuur blijft 150 minuten constant.

Na 150 minuten stijgt de temperatuur in de schotel tot 180°C, wat precies een goede temperatuur is om het vlees bruin te laten worden.

De Römertopf is dus eigenlijk een automatisch kookapparaat dat de onderkant van het gerecht gaar stooft en de bovenkant mooi bruin bakt.

In een emaille braadpan loopt de temperatuur al na een half uur op tot 100°C en stijgt snel verder. Na 2 uur is de temperatuur opgelopen tot 170°C aan de buitenkant en 210°C binnenin. De kans op verbranden is dan erg groot.

Is de Römertopf eenmaal gevuld, gesloten en in de oven gezet, dan hoeft u verder niets te doen, terwijl u bij een emaille braadpan vet of vocht zou moeten toevoegen om aanbranden te voorkomen.

Natuurlijk worden de gerechten in de Römertopf alleen bruin als u weinig of geen vocht toevoegt. Maakt u bijvoorbeeld een stoofpot klaar, dan wordt zoveel vocht toegevoegd dat van echt bakken geen sprake kan zijn. Dat zou bij zo'n gerecht trouwens de bedoeling ook niet zijn.

Wilt u een knapperig bruin korstje op een gerecht laten komen, neem dan de laatste 10 minuten van de bereidingstijd het deksel van de Römertopf.

De Römertopf in het dagelijks gebruik

In de Römertopf kunnen gerechten met een minimum aan vocht, of zelfs zonder vocht worden klaargemaakt. Dit betekent dat vocht, aroma, smaak, voedingsstoffen, vitaminen en mineralen van de producten volledig bewaard blijven en niet met het overvloedige kookwater worden weggegooid. De gerechten behouden dus hun eigen, volle, natuurlijke smaak, wat vooral ook voor patiënten met een natriumbepert dieet prettig is; ze zullen het zout immers niet zo missen.

In de Römertopf kunnen vlees, vis of groenten in eigen vocht en met weinig of geen vet worden bereid. Dit voldoet geheel aan de eisen, die de moderne dieetleer stelt.

Als u aan de lijn doet, zult u met de Römertopf ongemerkt op het vetgebruik kunnen bezuinigen. Wrijf het vlees slechts met weinig zout en kruiden in en leg het in de Römertopf, die vòòr het gebruik 15 minuten in koud water is geplaatst. Leg nu het deksel op de schotel, waarbij u zult zien dat de twee helften niet precies op elkaar passen. Er blijft tussen de onder- en bovenkant 2-4 mm speling, die nodig is om de druk in de Römertopf te regelen (overtollige stoom ontsnapt langs deze weg). Plaats de Römertopf in een niet voorverwarmde oven. De Bay-Römertopf mag uitsluitend in de oven worden gebruikt. Zet hem dus nooit op een hete kookplaat of gasvlam.

Aan een warme Römertopf mag u alleen voorverwarmd vocht toevoegen. Open de Römertopf pas, nadat u hem uit de oven heeft gehaald om zo te voorkomen dat u zich aan de hete stoom zou branden. Gebruik hierbij een paar ovenwanten met lange manchetten.

Wilt u naast een grote Römertopf met bijvoorbeeld vlees, naderhand ook nog een kleiner met bijvoorbeeld aardappelen en groenten in de oven zetten, plaats de schotel dan vòòr het gebruik 15 minuten in warm water. Vul hem met de aardappelen en groenten en u kunt hem nu zo in de oven zetten. De Römertopf is gevoelig voor grote temperatuurschommelingen. Zet de Römertopf daarom nooit zomaar op een stalen of stenen aanrecht. Het is beter om de warme schotel op een dubbelgevouwen theedoek

of houten plank te zetten. Zo verkleint u de kans op springen. Nog handiger is natuurlijk de speciale houder, waarin zowel de kleine als de grote Römertopf past.

Let erop, dat u uw handen en armen niet brandt, als u het deksel van de schaal neemt. Er ontsnapt namelijk een hete wolk stoom. Houd uw handen bij voorkeur aan de zijkanten van de Römertopf.

De Römertopf ziet er zo gezellig en decoratief uit, dat u hem zò op tafel kunt zetten. Dat scheelt alweer in de afwas. En daarmee zijn we ongemerkt aangeland bij de verschillende voordelen van de Römertopf.

- Omdat er geen vocht ontsnapt, kunnen de gerechten niet aanbranden of overkoken.

- Als de Römertopf eenmaal is gevuld en in de oven staat, heeft u er geen omkijken meer naar.

- Het is niet erg als de Römertopf iets langer in de oven staat dan in het recept staat aangegeven.

- De oven blijft schoon, omdat er niets uit de Römertopf kan ontsnappen.

Het lijkt of de kooktijd wat langer is dan bij andere stoofpotten, omdat er met een niet voorverwarmde oven wordt begonnen. Maar de meeste kookboeken geven kooktijden aan in een reeds voorverwarmde oven. Dat neemt ongeveer 1/4 van de kooktijd in beslag.

- Aan energie zult u iets meer kwijt zijn kan met koken op gas of op de elektrische kookplaat; daar staat tegenover dat u minder vet gebruikt, tijdens het kookproces de handen vrij houdt voor andere bezigheden, de oven schoon blijft en het eindresultaat veel gezonder is.

- De Römertopf, vooral die met de warmteverdelende bodem, is vlug en gemakkelijk schoon te maken met een afwasborstel of een speciaal sponsje voor de Römertopf en heet water. U kunt eventueel wat afwas middel in het water doen om het vet gemakkelijker op te lossen. Gebruik echter nooit een schuurmiddel (zoals vim), want dat tast het materiaal aan en het verstopt de poriën van de schotel. Als de Römertopf schoon is, laat u hem een uurtje drogen. Dan legt u de beide helften in elkaar en bergt hem - liefst op een goed te ventileren plekje - op.

Al bij het eerste gebruik zal de Römertopf iets verkleuren, want door het stoven en braden ontstaan bruine plekken die niet meer zijn te verwijderen. Maar dit heeft geen enkele invloed op de gerechten zelf. Bij regelmatig gebruik is de Römertopf eens in het half jaar aan een schoonmaakbeurt toe. Kook hem een half uur uit in water met wat azijn of vul de Römertopf met water en zet hem 30-40 minuten in de oven (220°C). Alle poriën worden nu schoongespoeld en kunnen weer vrij ademen.

De Römertopf kan zowel in een elektrische oven als in een gasoven worden gebruikt. De bereidingstijden moet u in uw eigen oven uittesten, want de ene oven wordt wat sneller warm dan de andere of geeft een regelmatigere warmte. Het beste kunt u af en toe even controleren of het gerecht al gaar is. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheid vocht, die u moet toevoegen. Kijk op ongeveer 2/3 van de bereidingstijd even of er

nog genoeg vocht in de schotel is!

Giet tijdens het koken nooit koud water of een ander koud mengsel bij, omdat de schotel dan kan springen.

Nauwelijks kans op aanbranden

Een gewone ovenschotel is na een half tot een heel uur in de oven wel klaar. Bij een Römertopfgerecht duurt dat meestal iets langer. Gemiddeld staat hij zo'n anderhalf tot twee uur in de oven. Een Römertopfgerecht vraagt meer tijd, omdat het stoof- een braadproces heel geleidelijk is. De lange oventijd hoeft geen probleem te zijn, want als het gerecht eenmaal in de oven staat, heeft u er geen omkijken meer naar.

Wilt u zelf experimenteren met gerechten in de Römertopf, reken dan 20-30 minuten bij de normale oventijd en kijk dan eens, hoever het gerecht is. Overigens staat een Römertopfgerecht eigenlijk nooit gauw te lang in de oven. De kans op aanbranden is door het geleidelijke proces maar heel klein.

Voorbereiden weinig werk

Het voorbereiden van een Römertopfgerecht is vaak minder werk dan het klaarmaken van een ovenschotel. Voor een gewone ovenschotel moeten de ingrediënten, vooral groenten, meestal van tevoren min of meer gaar worden gemaakt. Bij een Römertopfgerecht is dat niet nodig. Alle ingrediënten worden in de Römertopf helemaal gaar. Het voorbereiden bestaat daarom bijvoorbeeld alleen uit groenten schoonmaken en snijden, vlees kruiden en eventueel een uitje fruiten voor de smaak. Dit kunt u gemakkelijk doen in de tijd dat de Römertopf in het water staat. Laat schaal en deksel goed uitlekken als u ze uit het water haalt. Als er te veel vocht in achterblijft, wordt het gerecht te nat. Nu kunt u de ingrediënten in de schaal doen. Heeft u verschillende groenten en blokjes vlees, zorg dan dat ze goed over de schaal zijn verdeeld. Ook kruiden moet u goed over de schaal verdelen. Een stuk groot vlees legt u als eerste in de schaal met het randje vet - als dat eraan zit - naar boven. Groenten rangschikt u er dan omheen. Behalve bij bijvoorbeeld rijst, is extra vocht en/of vet toevoegen niet nodig, tenzij voor de smaak. Zo kunnen een paar klontjes boter op de rollade of ratatouille het geheel wat smeùiger maken. Maar ook zonder boter zijn deze gerechten lekker. Ze leveren dan maar weinig calorieën en zijn dus heel geschikt als u aan de lijn doet. Een scheutje wijn kan de smaak verhogen en het geeft gerechten meteen iets feestelijks.

Zet de Römertopf in een niet voorverwarmde oven om barsten te voorkomen

Niet alle ovens warmen even snel op (een elektrische oven doet daar bijvoorbeeld veel langer over dan een gasoven). Bij een elektrische oven kunt u de thermostaat meteen op de juiste stand inschakelen, omdat de vereiste temperatuur geleidelijk wordt bereikt. Een gasoven daarentegen moet u geleidelijk hoger stellen. Zet de knop eerst 5 minuten op stand 1, dan 5 minuten op 2 en dan op de temperatuur, die in het recept staat aangegeven.

Bij een gasoven met thermostaat is dit niet nodig; hier kunt u weer meteen op de vereiste stand inschakelen.

Wilt u een hier niet beschreven recept proberen, houd dan gemakshalve een temperatuur aan van 200°C en controleer het gerecht na 60 minuten. U kunt dan beoordelen, hoe lang het nog in de oven moet staan.

Tel bij de gewone bereidingstijd 1/4 van deze tijd op voor bereiding in de Römertopf. Stel de keukenwekker pas in, als de oven helemaal op temperatuur is.

Alle bereidingstijden moeten worden verlengd met de tijd die nodig is om de oven op temperatuur te brengen, m.a.w.: de opwarmtijd van de oven is niet in de bereidingstijd begrepen.

Recepten met rundvlees

Gebraden ossenhaas

750 gr ossenhaas

2 eetlepels boter

peper, zout

Wrijf het vlees in met peper en zout.

Verdeel klontjes boter op de bodem van de natgemaakte Römertopf en leg het vlees hierop.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 250°C en braad het vlees, onder 2-3 keer bedruipen met het braadvocht, in ± 5 kwartier mals.

Dien deze schotel op met rijst, aardappelCroquetten of gekookte aardappelen en sla of diverse groenten.

Variaties:

Lardeer de ossenhaas met smalle reepjes spek.

Of: Voeg 1/2 kopje zure room of witte wijn toe.

Of: Smoor een blikje champignonschijfjes of verse champignons mee.

Of: Wikkel de ossenhaas in uitgerold bladerdeeg.

Of: Smoor een klein blikje ananasstukjes mee.

Indische rosbief uit de Römertopf

3 kemirienoten (toko) of hazel- of walnoten

50 gr fijngehakte sukade

1 eiwit

1 eetlepel 5-kruidentpoeder (toko)

1 eetlepel bruine basterdsuiker

1 dl ketjap manis

500 gr rosbeef
1/2 eetlepel maïzena
zout, peper
extra nodig: Römertopf

Hak de noten en de sukade fijn.

Klop de eiwit met het noten-mengsel, het 5-kruidenpoeder, de suiker en 2 eetlepels ketjap los.

Dep de rosbeef droog en bestrijk hem rondom met het kruidenmengsel.

Laat de rosbeef afgedekt in de koelkast ± 24 uur marineren.

Zet de Römertopf ± 15 minuten in ruim koud water, leg de rosbeef met de marinade in de Römertopf en zet de Römertopf met het deksel erop in het midden van de koude oven.

Schakel de oven in op 200°C en braad de rosbeef in ± 40 minuten 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 eetlepel water en bind de saus ermee.

Voeg zout en peper toe en snijd de rosbeef in plakken.

Lekker met lauwwarme gekruide rijst van 300 gr gekookte witte rijst, besprenkeld met een opgelost mengsel van 2 1/2 eetlepel rijstazijn en 2 eetlepels suiker.

Maak een salade van 1 geschaafde komkommer met een dressing van 2 eetlepels olie en 1 eetlepel azijn.

Vlaamse ossenlapjes

500 gr platte, niet te grote runderlapjes
75 gr boter
250 gr uien
1 teentje knoflook
1 volle eetlepel bloem
3/4 liter licht bier of Gueuze Lambic
azijn
1 eetlepel mosterd
suiker
peper, zout
nootmuskaat

Bak het vlees en de in dunne ringen gesneden uien in de hete boter lichtbruin.

Strooi de bloem erover en voeg al roerend het bier en de overige ingrediënten toe.

Doe het vleesmengsel over in de natgemaakte Römertopf, Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het gerecht in ± 2 uur gaar en mals.

Dien op met gekookte aardappelen.

Runderrollade met knoflookgehakt

500 gr rundvlees (dunne lap)
zout, peper
300 gr rundergehakt
1 theelepel majoraan
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
1 ei
1 beschuit
verse peterselie
2 eetlepels boter
150 gr Parijse worteltjes
400 gr krieltjes
250 gr bloemkoolrosjes (vers of diepvries)
1 glas rode wijn
4 eetlepels rundvleesfond
1 klein bekertje slagroom

Zet de Romeinse braadschotel volgens voorschrift al of niet in water weg.

Klop de lap rundvlees plat en bestrooi hem met zout en peper.

Kruid het gehakt met de majoraan, fijngehakte ui, knoflook uit de pers, wat versgeknipte peterselie, zout en peper en vermeng het met het ei en de fijngewreven beschuit.

Vorm hiervan een rol met een lengte die past op de breedte van de vleeslap.

Rol de vleeslap om de gehaktrol en ombind hem met keukengaren.

Bestrijk de rollade met de zachte boter en leg hem met de naad naar beneden in de (uitgelekte) braadschotel.

Leg de groenten erbij en schenk de wijn erover.

Zet de schotel in de oven, stel de oven in op 200°C en laat het gerecht, als de temperatuur is bereikt, in 1 1/2 uur garen.

Schenk de slagroom over de groenten, schep om en zet de schotel nog 15 minuten, zonder deksel, in de oven.

Bestrooi met peterselie.

Vervang voor de variaties alle ingrediënten.

Varkensvleesrollade met mosterd

Bestrijk 500 gr tot een dunne lap geklopt hamvlees met zout, peper en Zaanse mosterd en leg er 100 gr in dunne plakken gesneden gekookte ham op.

Vermeng voor de vulling 200 gr varkensgehakt, 100 gr geraspte kaas, 1 kleine ui, 1 theelepel tijm, peterselie, wat cayennepeper en 1 fijngewreven beschuit.

Bestrijk de rollade met 2 eetlepels boter.

Doe in de schotel 150 gr kleine witte champignons, 1 takje tijm, 1 prei in dunne ringen en 1 glas rosé.

Volg verder bovenstaand recept en voeg nog 11/2 dl béchamelsaus (uit een pakje) met 1 eetlepel mosterd toe.

Bestrooi met peterselie.

Kalkoenrollade met sinaasappel

Bestrijk 2 x 250 gr tot dunne lapjes geklopt kalkoenvlees met zout, peper, gemberpoeder en 1 eetlepel sinaasappelrasp.

Vermeng voor de vulling 300 gr kipgehakt, 1/2 dl vers sinaasappelsap, 2 eetlepels marmelade, 1 klein gesnipperd uitje, 1 theelepel garam masala of kerriepoeder, 1 eetlepel gehakte gember, wat kruidnagelpoeder en 50 gr geraspte kokos.

Bestrijk de rollade met boter.

Doe in de schotel 1/2 bosje kleine worteltjes, 1 prei in juliënne en 1 glas droge witte wijn.

Volg bovenstaand recept en voeg er nog 1/8 liter crème fraîche en 1 sinaasappel (de partjes uit de vliesjes gesneden) bij.

Bestrooi met gehakte munt.

Wiener rostbraten

4 lendebeefstukken (samen 750 gr)

3 grote uien

2 eetlepels boter

peper, zout

paprikapoeder

1/2 citroen

1 ontvelde tomaat

1/8 liter zure room

1 eetlepel bloem

Maak in de vette rand van de biefstukken met een scherp mesje enkele inkepingen, bestrooi ze met peper en zout, besprenkel ze met citroensap en leg ze op elkaar in de natgemaakte Römertopf.

Bak in een koekepan de in ringen gesneden uien in de hete boter goudgeel, verdeel deze met de in vieren gesneden tomaat over het vlees en giet er de zure room over.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven en stel de oven in op 220°C.

Smoor het vlees mals en leg het op een verwarmde schotel.

Doe het vocht over in een pannetje, bind het met de aangemengde bloem en maak de saus af met het citroensap, het paprikapoeder en zo nodig wat bouillon.

Dien deze schotel op met aardappelpuree en sla of fijne groente.

Variatie:

Bestrijk de vleeslagen met ansjovispasta en strooi er kappertjes en/of in schijfjes gesneden olijven over.

Rundvlees van de zigeuners

10 eetlepels fijngesneden ui
5 eetlepels in stukjes gesneden rode paprika
5 eetlepels in stukjes gesneden groene paprika
1 kg in stukken van 2 cm gesneden rundvlees
paprikapoeder
peper, zout

Week de Römertopf minstens 15 minuten in koud water.

Verdeel de groenten en het vlees over de bodem van de Römertopf en kruid het gerecht met paprikapoeder, peper en wat zout.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat het gerecht in ± 60 minuten gaar worden.

Ronalds maaltje

500 gr doorregen runderlappen
50 gr bacon
2 uien
2 tomaten
250 gr rijst
3 eetlepels zachte boter
1 theelepel kerrie
500 gr soepgroenten
1/4 liter zure room
6 dl bouillon
knoflookpoeder
peper, zout

Leg de Römertopf minstens een uur in koud water.

Snijd het vlees in blokjes.

Pel de uien en snipper ze zeer fijn.

Snijd de tomaten in kleine blokjes (eventueel ontveld).

Was de rijst onder stromend water en laat hem uitlekken.

Roer in een ruime kom de kerrie, een mespuntje knoflookpoeder, zout en peper door de boter.

Meng er ook de vleesblokjes, rijst, uien, tomaten, soepgroenten en de zure room door. Haal de Römertopf uit het water, laat hem even uitlekken en leg dan de plakjes bacon op de bodem en tegen de zijwanden.

Doe het botermengsel erin en giet er de koude bouillon over.

Laat dit bij kamertemperatuur minstens 2 uur staan om de smaken goed door te laten trekken.

Verwarm de oven 15 minuten voor op 225°C en schuif er een rooster in; het moet zo laag zitten dat de pot midden in de oven 'hangt'.

Zet de Romeinse pot in de oven en schakel de oven na 1 1/2 uur uit.
Laat de pot nu nog minstens 1/2 uur in de oven staan.
Zet de pot op tafel en haal er het deksel af.
Samen met een salade vormt dit een complete maaltijd.

Goulash

600 gr poelet van rund-, varkens- of schapenvlees, eventueel gemengd
400 gr uien
1 paprika
50 gr dobbelsteentjes gerookt spek
zout
paprikapoeder
iets geraspte citroenschil
1/4 liter bouillon
2 eetlepels bloem

Bak de blokjes spek in een hete koekepan uit en bak de gesnipperde uien en de stukjes vlees even mee.

Doe het vlees-uienmengsel over in de natgemaakte Römertopf, strooi er de kleingehakte paprika over en voeg de bouillon met zout (bouillonblokje), paprikapoeder en citroenschil toe.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof de goulash in ± 1 1/2 uur gaar en mals.

Doe het vocht over in een klein pannetje, bind dit met de aangemengde bloem, voeg naar verkiezing iets boter toe en maak de saus op smaak af.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen, rijst of macaroni.

Variaties:

Vervang 1 kop bouillon door rode wij.

Of: Laat 2 fijngewreven knoflookteentjes mee stoven.

Of: Maak de saus af met wat wijnazijn.

Of: Voeg iets tomatenpuree toe.

Of: Voeg kort voor het opdienen fijngesneden augurkjes toe.

Of: Maak de goulash af met zure room en/of wijn.

Of: Voeg wat komijn toe.

Of: Voeg in de plaats van de paprika ± 15 minuten voor het opdienen een klein blikje champignons toe.

Of: Voeg even voor het opdienen in schijfjes gesneden knakworstjes toe.

Stoof voor de originele Szegediner goulash 500 gr zuurkool en 1 theelepel komijn mee.

Goulash met koolraap en knolselderij

1 eetlepel boter
600 gr magere varkenslappen in blokjes van 2 x 2 cm
1 ui in stukjes
1 kleine koolraap in stukken
1 kleine knolselderij in stukken
1 groene paprika in reepjes
1 blik gepelde tomaten
zout, peper
1 eetlepel paprikapoeder
500 gr aardappelen in stukken

Dompel de Römertopf 15 minuten in koud water en wrijf de schaal dan in met boter.

Meng alle ingrediënten, behalve de aardappelen, en leg ze in de Römertopf.

Zet de Römertopf met deksel in het midden van de oven, stel de oven in op 250°C en stoof het gerecht in 1 1/2 uur gaar.

Voeg 45 minuten voor het einde van de stooftijd de aardappelen en 1 kopje heet water toe.

Hongaarse goulash

(6 personen)

1 kg stoofvlees in blokjes
1 kop gehakte ui
1 uitgeperst teentje knoflook
2 eetlepels meel
1 theelepel zout
1/2 theelepel peper
1 1/2 theelepel paprika
1/4 theelepel gedroogde tijm
1 groot blik tomaten
2 1/2 dl zure room
noedels

Doe het vlees, de ui en de knoflook in de Römertopf.

Besprenkel met meel en schep door elkaar.

Voeg alle andere ingrediënten toe, behalve de zure room.

Meng goed.

Doe het deksel op de pot en bak 8-10 uur in een lauwe oven.

Voeg de zure room 30 minuten voor het einde van de kooktijd toe en meng goed.

Hongaarse herdersgoulash

200 gr uien
200 gr tomaten
200 gr paprika
500 gr runder- en varkenspoelet
2 eetlepels boter
paprikapoeder
zout

Snijd de uien in grove stukken en verdeel deze met enkele klontjes boter over de bodem van de natgemaakte Römertopf.

Leg de ontvelde, in vieren gesneden tomaten, de in reepjes gesneden paprika en het poelet hierop.

Bestrooi het geheel met zout en ruim met paprikapoeder, leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof de goulash in ± 2 uur gaar en mals.

Dien deze schotel op met wit- of bruinbrood, gekookte aardappelen, rijst of macaroni. Smoor eventueel de aardappelen in de schotel mee. Voeg in dat geval een kopje water toe.

Variatie:

Laat 250 gr zuurkool mee smoren.

Restjespot

200 gr rundvlees
100 gr varkensvlees
2 uien
1 appel
200 gr sperziebonen
500 gr aardappelen
125 gr boter
50 gr geraspte kaas

Leg stukjes boter op de bodem van de natgemaakte Römertopf en leg daarop achtereenvolgens een laag gesnipperde ui, het vlees, de in schijven gesneden appel, de groenten en tot slot de in dunne plakjes gesneden rauwe of gekookte aardappelen.

Bestrooi het geheel met peper en zout en leg hier en daar een klontje boter.

Leg het deksel op de schotel en zet hem in een koude oven.

Stel de oven in op 250°C en laat het gerecht in 2 uur gaar worden.

Meng er voor het opdienen met 2 vorken de geraspte kaas en een klontje boter door.

Hutspot

500 gr magere runderlappen
650 gr triangel patat (1 zak)
1 kg panklare hutspotgroenten (1 pak)
1 teentje knoflook
1 eetlepel kruidenbouillonpoeder
1 eetlepel tandoorikruiden
Römertopf van 2 1/2 liter

Zet de Römertopf 15-20 minuten in koud water.

Snijd intussen het vlees in blokjes.

Neem de Römertopf uit het water en leg het vlees, de patat en de hutspotgroenten in Römertopfschaal.

Pel de knoflook, pers die erboven uit en strooi er het ouillonpoeder en de tandoorikruiden over.

Schep alles goed door elkaar en leg het deksel op de schaal.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 225°C en laat het gerecht in ± 1 1/2 uur gaar worden.

Stoofschotel met citroen

(8 personen)

1 1/2 kg stoofvlees
peper, zout
meel
olie
240 gr tomatensaus
1 theelepel geraspte citroenschil
2 eetlepels citroensap
2 theelepels worcestershiresaus
1 theelepel selderijsaus
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel peper
1/4 theelepel rozemarijn
3 aardappelen in dobbelsteentjes
2 koppen wortelen in schijfjes
2 koppen selderij in diagonale reepjes
1 kop kleine uitjes
1 pakje dievrieserwtjes
2 eetlepels meel

Kruid het vlees met peper en zout, bestrooi het met meel en laat het bruin worden.

Haal het vet uit de pan en doe het vlees in de Römertopf.

Voeg alles toe, behalve de laatste twee ingrediënten.

Doe het deksel op de schotel en kook 8-10 uur in een lauwe oven.
Voeg de erwten toe en kook nog 1-2 uur.
Vermeng 2 eetlepels meel met 6 cl water.
Voeg dit aan de stoofschotel toe en laat indikken.

Gesmoorde runderlapjes

500 gr dunne runderlapjes
peper, zout
1 ui
1 eetlepel boter
1 theelepel mosterd
1 kopje bouillon
1 kopje rode wijn
1 klein blikje champignons (ca 250 gr)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel bloem

Snijd de runderlapjes in dunne reepjes en bestrooi die met peper en zout.
Laat de boter lichtbruin worden, bak het vlees met de gesnipperde ui bruin en doe het over in de natgemaakte Römertopf.
Roer de bloem met de koude bouillon glad, voeg de wijn, de mosterd en het citroensap toe en giet dit mengsel met de champignons over het vlees.
Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het vlees in ± 45 minuten gaar en mals.
Maak voor het opdienen de saus op smaak af.
Serveer deze schotel met gekookte aardappelen en bloemkool

Gesmoord rundvlees

750-1000 gr braadvlees (ribstuk, staartstuk)
peper, zout
citroensap
200 gr gesneden soepgroenten
1 ui
2 tomaten
1 eetlepel bloem
1/2 kopje rode wijn

Bestrijk het vlees royaal met olie en laat dit ± 24 uur intrekken.
Dep het vlees voor het braden met keukenpapier af, bestrooi het met peper en zout, besprenkel het met citroensap en leg dit met de gesnipperde ui en de ontvelde en in vieren gesneden tomaten in de natgemaakte Römertopf.

Voeg naar keuze de wijn toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof het vlees in ± 2 1/2 uur gaar en mals.

Giet het vocht af, zeef en bind het naar keuze, en maak het op smaak af.

Laat het vlees zonder deksel in ± 10 minuten een bruin korstje krijgen.

Dien deze schotel opd met gekookte aardappelen, rijst of macaroni.

Variaties:

Leg voor een pikante smaak enige jeneverbessen en 1 laurierblad op het vlees (ook zoutloos).

Boheems: Beleg de bovenkant van het vlees met dunne schijfjes spek.

Hongaars: Laat enige eetlepels zure room, 2 gehakte ansjovisfilets, 2 kleingesneden paprika's, 1 eetlepel citroensap, iets geraspte citroenschil, 1 eetlepel kappertjes en 1 teentje knoflook mee smoren.

Frans: Bereid het vlees zoals boven aangegeven, braad het aan alle kant in de hete boter aan, leg het met 5-6 niet te grote hele geschilde uien, 1 laurierblad en tijm in de Römertopf en overgiet het met 1 kopje witte wijn.

Bestrooi het voor het opdienen ruim met gehakte peterselie (ook voor zoutloos dieet).

Zeer pikant: Snijd het vlees minstens 3 uur vvoor het braden tweemaal in de lengte door en bestrijk de lagen dik met mosterd.

Zoutloos dieet: voeg geen zout toe.

Gevulde runderrolletjes

4 grote dingesneden runderlapjes

olie

2 eetlepels mosterd

25 gr mager gerookt spek

1 eetlepel kappertjes

2 uien

peper, zout

1/2 glas rode wijn

soeparoma

1 eetlepel bloem

Wrijf de lapjes in met olie, zet ze minstens 2 uur op een koele plaats weg en droog ze af.

Wrijf het vlees dan in met peper en zout en bestrijk het aan één kant met mosterd.

Verdeel over de lapjes een mengsel van de kappertjes, 1 fijngesnipperde ui en het kleingesneden spek, rol de lapjes op en bind of steek ze met een draadje of een prikker vast.

De rolletjes blijven ook goed zitten als u ze even met de open kant naar beneden in een hete pan zet.

Als u van een pikante baksmak houdt, kunt u de rolletjes aan alle kanten in een koekepan aanbraden.

Leg de rolletjes dicht tegen elkaar in de natgemaakte Römertopf, doe er een gesnipperde ui bij en giet er de rode wijn over.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof de rolletjes in c 2 1/2 uur gaar en mals.

Giet het vocht in een pannetje, leng het met bouillon tot 1/4 liter aan, bind het met de aangemengde bloem en maak het af met de kappertjes en aroma.

Laat het vlees intussen in de oven zonder deksel een bruin korstje krijgen.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen, aardappelpuree of rijst.

Variaties:

Vul de rolletjes met stukjes of geraspte kaas, schijfjes ei of rol het vlees op met een hardgekookt ei.

Of: Maak de saus pikant af met fijngehakte augurkjes.

Of: Voeg aan de vulling fijngehakte augurkjes toe.

Of: Maak de saus af met tomatenpuree, tomatenketchup of paprikapoeder.

Of: Bestrijk het vlees met ansjovispasta.

Of: Vul de rolletjes met een in de mixer fijn gemaakt mengsel van gehakt of fijngehakte vleesresten, gerookt spek, ui, peterselie, mespunt geraspte citroenschil.

Gemarineerd staartstuk op Duitse wijze

een staartstuk van 750 gr

1/4 liter azijn

1/4 liter karnemelk

peper, zout

1 laurierblaadje

1 stukje citroenschil

2 kruidnagelen

1 ui

1 teentje knoflook

25 gr vet spek

1 portie gesneden soepgroenten

2 augurkjes

2 eetlepels kruim van brood of peperkoek.

Vermeng voor de marinade de karnemelk met de azijn, de in ringen gesneden ui, de kruiden, het zout en de citroenschil en laat het vlees hierin ± 3 dagen staan.

Neem het vlees uit de marinade, droog het af, wrijf het in met peper en zout, leg het in de natgemaakte Römertopf en dek het met dunne lapjes spek af.

Strooi de soepgroenten erover en giet er de marinade bij tot een hoogte van ± 3 cm.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven die op 200°C is ingesteld en stoof het vlees in ± 2 1/2 uur mals en gaar.

Giet er ieder half uur een scheutje van de warmgemaakte marinade bij.

Stoof het vlees het laatste half uur zonder deksel.

Leg het vlees op een verwarmde schotel.

Zeef het stoofvocht in een pannetje en laat het met de brood- of koekkrumels koken tot de saus voldoende is gebonden en maak de saus af met de in dunne schijfjes gesneden augurk.

Dien deze schotel op met aardappelpuree, gekookte aardappelen of rijst.

Variaties:

Laat voor de marinade de azijn met de kruiden 10 minuten trekken en giet het heet over het vlees.

Of: Maak de marinade van half azijn en half rode wijn.

Of: Laat 2 in reepjes gesneden wortel, 1/2 in dobbelsteentjes gesneden selderijknol en een takje peterselie mee smoren.

Of: Garneer het vlees voor het opdienen met appelschijven, die in een suikeroplossing zijn gepocheerd of roer in water met citroensap, suiker en kaneel gekookte tutti frutti door de saus. Zo wordt het in het noorden van Duitsland en Scandinavië gedaan.

Rundvlees in bouillon

750 gr doorregen runderlappen

1/2 liter koude bouillon

1 mergpijp

1 portie gesneden soepgroenten
peterselie

Leg het vlees met de koude bouillon, de mergpijp en de soepgroenten in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof het vlees in ± 3 uur mals en gaar.

Snijd het vlees in plakjes, leg die in de bouillon terug en bestrooi het geheel met fijngehakte peterselie.

Dien deze schotel op met roggebrood.

Doordat op deze manier geen vocht verdampt, wordt de bouillon bijzonder geurig. Het laatste half uur kunt ubloemkoolroosjes, erwtjes en schijfjes wortel mee koken.

Zoutloos dieet: Gebruik zoutloze bouillon en dien op met zoutloos tarwebrood.

Schotel van rundvlees en champignons

500 gr runderpoelet

500 gr champignons

1 bloemkool

1 ui

1 eetlepel boter

peper, zout
1/2 kopje water

Verdeel de bloemkool in roosjes en zet die enige tijd in water met zout weg.
Was de champignons, snijd ze in schijfjes en leg deze met de bloemkool en het poelet in de natgemaakte Römertopf.
Bestrooi met de fijngesnipperde ui, peper en zout, giet het water erover en Verdeel enkele klontjes boter over het geheel.
Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en stoof het gerecht in ± 1 1/2 uur mals en gaar.
Dien deze schotel op met gekookte aardappelen of rijst.
Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutloze boter.

Ragoût van ossenstaart

1 kg in stukken gesneden ossenstaart
1/4 liter wijnazijn
1 teentje knoflook
1 portie gesneden soepgroenten
50 gr gerookt spek
30 gr bloem
1 laurierblaadje
2 kruidnagelen
1/2 theelepel tijm
peper, zout
1/2 citroen
1 mespunt suiker
1/4 liter bouillon
1/4 liter rode wijn

Kook de wijnazijn met de kruiden, zout en iets geraspte citroenschil 5 minuten en laat het afkoelen.

Voeg de gesnipperde ui, de fijngevreven knoflook en de wijn toe en zet de gewassen ossenstaart hierin een nacht weg.

Doe het vlees met 1 kopje vocht van de marinade in de natgemaakte Römertopf. Bak het in dobbelsteentjes gesneden spek in een pannetje uit, voeg de bloem toe en laat dit mengsel al roerend bruin worden.

Giet de bouillon er in gedeelten bij, roer de saus glad en giet haar over het vlees.

Voeg de soepgroenten toe.

Leg het deksel op de schotel, paats deze in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en stoof het gerecht in ± 2 1/2 uur gaar en mals.

Maak de saus af met citroensap, suiker, peper en zout.

Dien deze schotel op met macaroni, rijst of aardappelpuree.

Variaties:

Laat wat champignons mee stoven.

Of: Maak de saus af met 1 eetlepel kappertjes.

Of: Maak de saus af met marjolein en tomatenpuree.

Of: Voeg aan de saus 1 fijngehakte paprika toe (ook zoutloos).

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe, vervang het gerookt spek door vers spek en gebruik zoutloze bouillon.

Ratatouille met rundvlees

2 uien

1 rode paprika

1 groene paprika

1 aubergine

1 courgette

3 tomaten

400 gr magere runderlapjes

zout, versgemalen peper

1 eetlepel bouillonpoeder

1 theelepel knoflookpoeder

2 theelepels oregano

2 theelepels rozemarijnnaaldjes

Vul een bak met koud water, zet de Römertopfschaal en deksel onder water en laat ze \pm 15 minuten staan.

Pel intussen de uien en snijd ze in ringen.

Was en halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in stukken.

Was de aubergine en de courgette, verwijder de kroontjes en snijd ze in plakjes.

Snijd de aubergineplakjes in vieren.

Was de tomaten en snijd ze in vieren.

Snijd het vlees in blokjes van \pm 2 cm en bestrooi die met zout en peper.

Neem de Römertopfschaal en het deksel uit het water en leg de ui, paprika, aubergine, courgette, tomaat en het vlees in de schaal.

Strooi er het bouillonpoeder, het knoflookpoeder, de oregano en de rozemarijnnaaldjes over.

Maal er peper boven en schep alles goed door elkaar.

Leg het deksel erop en zet de Römertopf en een koude oven.

Verwarm de oven op 225°C en laat het ratatouillemengsel in \pm 1 1/2 uur (gerekend van het moment dat de oven op temperatuur is) gaar worden.

Neem de schaal uit de oven en verwijder het deksel.

lekker met macaroni.

Jachtschotel

± 500 gr resten soepvlees
200 gr champignons
2 uien
1 eetlepel boter
1/8 liter witte wijn
2 eetlepels tomatenketchup
3 eetlepels gehakte peterselie

Voor de kruimels:

1/2 kopje paneermeel
2 eetlepels boter

Snipper de uien fijn en bak ze in de hete boter bruin.

Snijd het vlees in dunne plakjes en doe deze met de in schijfjes gesneden champignons en de uien in de natgemaakte Römertopf.

Vermeng de wijn met de ketchup en de peterselie en giet dit over het vlees en de groenten.

Leg het deksel op de schotel en plaats deze in een koude oven.

Stel de oven in op 180°C en laat het gerecht in ± 40 minuten mals stoven.

Maak het paneermeel en de boter met de vingertoppen tot een kruimelige massa, strooi die over het vlees en zet het gerecht zonder deksel nog 5 á 10 minuten in de oven terug voor een mooi bruin korstje.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen of aardappelpuree en groene sla.

pot au feu

300 gr runderpoelet
300 gr kippenpoelet
1 mergpijp
300 gr gesneden soepgroenten
125 gr lintmacaroni (of vermicelli)
peper, zout
1 teentje knoflook
1/2 kopje geraspte kaas
bouillon
1/2 kop witte wijn

Doe het vlees met de mergpijp en de bouillon in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en laat de soep 2 uur koken.

Voeg de soepgroenten toe en laat de soep nog 1 uur koken.

Kook de macaroni afzonderlijk zeer zacht gaar en voeg die, als de soep klaar is, toe.

Maak de soep af met zout, suiker, het fijngewreven teentje knoflook, de wijn en geraspte kaas.

Dien op als hoofdmaaltijd met stokbrood.

Variaties:

Bestrooi iedere portie met veel gehakte peterselie.

Of: Kruid de soep met tijm, kruidnagelen en een laurierblad.

Of: Kook een fijngehakte rode biet mee.

Of: Vervang de witte wijn door een likeurglas cognac.

Of: Voeg voor het opdienen 100 gr uitgebakken dobbelsteentjes gerookt spek toe.

Nürnberger Bratwurstschüssel

500 gr zuurkool

100 gr ui

200 gr appels

200 gr aardappelen

1/4 liter droge witte wijn

zout

azijn

suiker

karwijzaad (kummel)

4-6 paar verse worstjes (of rundersaucijsjes)

Laat de Römertopf minstens 15 minuten in koud water weken.

Snijd de zuurkool een beetje kort.

Pel de ui en snijd hem in stukjes.

Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd ze in schijfjes.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.

Meng de groenten, giet er de wijn over en kruid het mengsel met de kruiden.

Leg twee paar braadworstjes op de bodem van de Römertopf, verdeel er het groentemengsel over en leg de rest van de worstjes bovenop.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat het gerecht in ± 2 uur gaar worden.

Pichelsteiner vlees op Frankische wijze

500 gr gemengd poelet

500 gr uien

500 gr aardappelen

500 gr wortelen

200 gr gesneden soepgroenten

1 mergpijp

peper, zout

marjolein

1 kop bouillon
3 eetlepels boter

Bak het vlees in de hete boter bruin en doe het met de in grove stukken gesneden groente, soepgroente, mergpijp, peper, zout, marjolein en bouillon in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het gerecht in ± 2 uur gaar.

Maak het gerecht naar verkiezing met een klontje boter af.

Recepten met kalfsvlees

Het verdient aanbeveling, altijd ± 1 kopje vloeistof toe te voegen. Voor het overige kunt u zich geheel aan het recept houden.

Gebraden kalfsvlees

750 gr kalfsvlees van de bout
peper, zout
1 eetlepel boter
1/4 liter bouillon
een stukje wortel
100 gr champignons
1 potje zure room

Wrijf het vlees in met peper en zout.

Verdeel op de bodem van de natgemaakte Römertopf enkele stukjes boter, leg het vlees hierop en bestrijk dit met gesmolten boter.

Voeg de bouillon toe met de kleingesneden wortel, ui en champignons.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en smoor het vlees onder regelmatig bedruipen in ± 2 1/2 uur gaar.

Giet het vocht in een pannetje, voeg onder goed roeren de zure room toe en laat het enkele minuten zachtjes koken.

Bin de saus naar voorkeur met iets aangemengde bloem.

Plaats het vlees voor een bruin korstje zonder deksel nog 10 minuten in de oven terug.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen of rijst en een fijne groente.

Variaties:

Bekleed de natgemaakte Römertopf met schijfjes spek of bedek het vlees hiermee.

Of: Klop 1 ei met paneermeel los en bestrijk het vlees hiermee. Hierdoor krijgt het een bijzonder knappend korstje.

Of: Dien het met een pikante saus op; laat hiervoor schijfjes augurk, schijfjes rookworst, iets geraspte citroenschil en 1 laurierblaadje mee smoren.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutloze bouillon en zoutloze boter.

Gebraden kalfsnierstuk

Bereid dit op dezelfde manier als gebraden kalfsvlees.

Kalfshart in pikante saus

1 kalfshart

peper, zout

2 jeneverbessen

1 ui

suiker

1 eetlepel boter

1/2 kopje witte wijn

1 kop bouillon

Snijd het hart in 8 stukken, wrijf ieder stuk in met peper en zout en leg deze met de geplette jeneverbessen, de kleingesneden ui en de bouillon in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel en plaats deze in een koude oven.

Stel de oven nu in op $\pm 200^{\circ}\text{C}$ en stoof het vlees in ± 5 kwartier gaar en mals.

Deze manier van voorbereiding heeft het voordeel dat het hart in een kleine hoeveelheid bouillon wordt gekookt, waardoor alle vleessappen ten goede komen aan de saus, die nu wordt gemaakt.

Neem het vlees uit het vocht en leg het op een warmgemaakte schotel.

Giet het vocht uit de Römertopf over in een pannetje, voeg de wijn toe, maak het af met wat suiker en een stukje boter en Bind het naar verkiezing met wat bloem.

Dien deze schotel op met aardappelpuree, gekookte aardappelen en salade.

Variaties:

Vervang alle vocht door zure room.

Snijd het hart niet in stukken, maar klap het open en vul het met een mengsel van gehakt, brood en ei, of blokjes spek.

Of: Wrijf het hart in met fijngemaakte salie en rozemarijn.

Of: Maak de saus nog pikanter door het toevoegen van kappertjes of ansjovispasta.

Kalfslever in wijnsaus

800 gr kalfslever

150 gr gerookt spek

1/4 liter rode wijn

4 tomaten

200 gr uien

200 gr wortelen
2 eetlepels boter
peper, zout

Ontdoe de lever van eventuele vliezen en zenuwen, bak hem in de hete boter met het in dobbelsteentjes gesneden spek bruin en doe hem over in de natgemaakte Römertopf.

Voeg de gesnipperde uien en wortelen en de ontvelde en in vieren gesneden tomaten toe, bestrooi met peper en zout en giet de wijn erover.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en smoor de lever in 1 1/2-2 uur gaar.

Bind de saus naar verkiezing met aangemengde bloem.

Dien deze schotel op met aardappelpuree of macaroni.

Zoutloos dieet: voeg geen zout toe, gebruik zoutarme boter en vervang gerookt spek door vers spek.

Gevulde kalfsborst

500 gr kalfsborst
250 gr gemengd gehakt
1 broodje
1 ei
peper, zout
1 eetlepel boter
1 eetlepel citroensap
1/8 liter zure room
2 uien

Bestrooi het kalfsvlees met peper en zout, besprenkel het met het citroensap en snijd het tussen de vliezen open (of vraag uw slager, dit te doen).

Kneed van het gehakt, de fijngesneden uien, het ei, het in water geweekte en goed uitgeknepen broodje een vulling en breng deze op smaak met peper en zout.

Vul de kalfsborst gelijkmatig met het vleesmengsel en naai hem dicht.

Leg het vlees met enkele klontjes boter in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en braad het vlees in ± 2 uur gaar.

Roer de zure room door het braadvocht en bind de saus naar verkiezing met aangemengd bloem.

Dien deze schotel op met macaroni.

Variaties voor de vulling:

Vervang het gehakt geheel of gedeeltelijk door gemalen lever.

Of: Vermeng vulling met het sap van 1 sinaasappel en de geraspte schil van 1/2 sinaasappel.

Of: Vermeng de vulling met doormidden gesneden champignons.

Of: Vermeng de vulling met gehakte peterselie en geraspte citroenschil.
Of: Vermeng de vulling met 1 eetlepel rozijnen, 1 mespunt suiker en geraspte citroenschil.
Of: Vermeng de vulling met doperwten en gehakte peterselie.
Of: Bedek het vlees met dunne schijfjes spek.
Of (zeer pikant): Vul De kalfsborst met fijngehakte paprika en ontvelde tomaten.
Of: Maal resten gebraden vlees in de mixer of vleesmolen, kruid met worcestershiresaus, maak het met zure room tot een smeug geheel en vul de kalfsborst met dit mengsel.

Servisch rijstgerecht

500 gr kalfsvlees

1 mergpijp

1 ui

2 kopjes rijst

4 kopjes water

1 kop geraspte kaas

bouillon

2 eetlepels gehakte peterselie

3 tomaten

100 gr champignons

peper, zout

kerrie

tabasco

1 teentje knoflook

Snijd het vlees in repen.

Haal het merg uit de pijp, bak die uit en bak hierin het vlees met de gesnipperde ui en de rijst lichtbruin.

Voeg de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en doe het over in de natgemaakte Römertopf.

Voeg de ontvelde en in vieren gesneden tomaten met de champignons aan het vlees toe en breng het op smaak met peper, zout, kerrie en het fijngewreven teentje knoflook.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het gerecht in ± 50 minuten gaar.

Roer er voor het opdienen voorzichtig de kaas en de peterselie door en breng het gerecht pikant op smaak met enkele druppels tabasco.

Dien deze schotel op met salade.

Variaties:

Maak het gerecht af met 2 eetlepels fijngehakte paprika uit het zuur (of verse) en paprikapoeder.

Of: Roer door het gare rijstmengsel ruim doperwten.

Of: Maak het gerecht af met tomatenketchup.

Of: Snijd 50 gr gerookt spek in dobbelsteentjes, bak ze uit en roer ze door de rijst.

Of: Voeg aan het gerecht 3 eetlepels gehakte verse tuinkruiden toe.

Of: Roer door het zeer hete gerecht een eidooier.

Origineel Servisch:

Klop 1/4 liter zure room met paprikapoeder, 1 fijngewreven teentje knoflook, 1 fijngesnipperd uitje en zout en roer dit mengsel door het gaar gekookte gerecht.

Kalfsblindevinken

Kalfsblindevinken smaken fijner dan die van rundvlees. Daarmee moet u bij het maken van de vulling en de saus rekening houden.

4 dunne kalfslapjes

4 ansjovisfilets

1 eetlepel kappertjes

2 eetlepels gehakte peterselie

2 uien

50 gr gerookt spek

1 eetlepel boter

1 eetlepel bloem

peper, zout

citroensap

1 kop bouillon

Sla het vlees plat en bestrooi het met peper en zout.

Maak een mengsel van de fijngesneden uien, het spek, de fijngehakte ansjovis en de kappertjes en verdeel dit over de 4 lapjes.

Rol deze voorzichtig op, bind ze met een draadje vast, leg ze naast elkaar in de natgemaakte Römertopf en beleg ze met enkele klontjes boter.

Roer de bloem aan met de bouillon en giet dit over het vlees.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 250°C en stoof het vlees in ± 1 uur gaar en mals.

Maak de saus met het citroensap af.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen, macaroni en een salade.

Variaties:

Uit grootmoeders kookboek: vul de kalfslapjes niet, maar beleg ze met enkele klontjes boter, rol ze op, leg ze in de braadschotel en voeg 10 geschilde uien van gelijke grootte en 4 kleingesneden wortelen toe. Bestrooi met bloem en giet er 1/2 kop bouillon over.

Of: Bestrooi het vlees met geraspte kaas. Maak een mengsel van tartaar, ei, zout en peper en gebruik dit als vulling.

Of: Maak een mengsel van 2 fijngehakte hardgekookte eieren en augurkjes.

Gebraden kalbsfricandeau in roomsaus

750 gr kalbsfricandeau
50 gr gerookt spek
peper, zout
2 eetlepels boter
1 potje zure room
1/2 eetlepel bloem
1 eetlepel kappertjes
het sap van 1/2 citroen

Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het in de hete boter snel aan alle kanten bruin.

Bekleed de bodem van de natgemaakte Römertopf met dunne plakjes spek, leg het vlees hierop en bedek dit met het overige spek.

Roer de zure room met de aangemengde bloem los en giet dit mengsel over het vlees. Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en smoor het vlees onder regelmatig bedruipen in ± 1 1/2 uur gaar. Maak de saus af met het citroensap en de kappertjes.

Dien deze schotel op met rijst, macaroni of frieten.

Gebraden kalbsfricandeau in ansjovissaus

Bereid deze schotel op dezelfde manier als het vorige gerecht, maar vervang de kappertjes door 4 fijngehakte ansjovisfilets, 2 eetlepels in dunne schijfjes gesneden ontpitte olijven en 1 glaasje cognac.

Gesmoorde kalbsfricandeau

500 gr kalbsfricandeau
peper, zout
1 eetlepel citroensap
50 gr gerookt spek
1 ui
1 tomaat
100 gr gesneden soepgroenten
2 kruidnagelen
peperkorrels
1 glas witte wijn
1 klein blikje champignons

1 potje zure room

Beleg de bodem van de natgemaakte Römertopf met het spek.

Snijd het vlees in blokjes, bestrooi het met peper en zout en besprenkel het met het citroensap.

Doe het met de gesnipperde ui, de ontvelde tomaat, de soepgroenten, de kruidnagels en de peperkorrels in de Römertopf.

Leg het deksel op schotel, zet hem in de koude oven, die op 220°C is ingesteld en laat het gerecht ± 1 uur smoren.

Plet de soepgroenten, ui en tomaat naar verkiezen fijn.

Voeg de wijn en de champignons toe en laat het gerecht in ± 1 uur verder gaar smoren.

Maak de saus af met zure room en naar bind haar verkiezing met aangemengde bloem.

Geef deze schotel met: doperwten, kastanjes, bloemkool, asperges en rijst.

Zoutloos dieet: Voet geen zout toe, vervang het gerookte spek door vers spek en gebruik verse champignons.

Gebraden kalbsfricandeau op Franse wijze

700 gr kalbsfricandeau

1/2 liter rode wijn

kokskruiden

1 laurierblaadje

zout

Wrijf het vlees in met zout en kokskruiden, leg het in de natgemaakte Römertopf met de wijn en het laurierblaadje.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en braad het gerecht, onder regelmatig bedruipen, in ± 1 1/2 uur gaar.

Maak de saus naar verkiezing af met zure room.

Beiers kalbsvlees

750 gr kalbspoelet

2 eetlepels boter

1 ui

1 wortel

1 takje peterselie

1 citroen

1 eetlepel bloem

500 gr asperges

peper, zout

1 kopje bouillon

Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het in de hete boter met de gesnipperde ui, het peterselietakje en wat geraspte citroenschil lichtbruin.

Doe dit over in de natgemaakte Römertopf.

Roer de bloem aan met de bouillon en giet dit met het citroensap over het vlees.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof het gerecht in ± 2 uur gaar en mals.

Snijd de gaar gekookte asperges in stukjes van 3 cm, voeg ze aan het vlees toe en laat ze heet worden.

Maak het gerecht af met een stukje boter.

Dien deze schotel op met rijst of macaroni.

Kalfsschenkel

1 kalfsschenkel

2 tomaten

2 eetlepels tomatenketchup

1 eetlepel boter

het sap van 1 citroen

de geraspte schil van 1/2 citroen

2 eetlepels gehakte peterselie

gedroogde kruiden zoals rozemarijn, tijm en salie

1-2 koppen wijn

1 kopje geraspte kaas

1 teentje knoflook

peper, zout

Verdeel de stukjes boter oOp de bodem van de natgemaakte Römertopf.

Wrijf het vlees met peper en zout in, leg het in de schotel en bestrooi het met de kruiden.

Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren, verdeel ze met de gesnipperde ui over het vlees en giet het citroensap erover.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en smoor het gerecht in ± 1 1/2 uur gaar.

Begiet het tijdens de stooftijd regelmatig met wat wijn.

Voeg de wijn niet ineens toe, omdat de tomaten ook voor vocht zorgen.

Roer voor het opdienen het fijngewreven teentje knoflook door de saus, bind deze met de kaas en maak haar af met de citroenschil en de tomatenketchup.

Gestoofte kalfsschenkel

1 kalfsschenkel

peper, zout, paprikapoeder
1 eetlepel boter
1/2 kopje witte wijn
1/2 kopje zure room
sauspoeder

Wrijf het vlees in met peper, zout en paprikapoeder, bestrijk het met gesmolten boter en leg het in de natgemaakte Römertopf.

Vermeng de room met de wijn en giet dit over het vlees.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof het vlees in ± 1 1/2 uur gaar en mals.

Bedruip het vlees na een uur.

Giet het vocht in een pannetje, leng het met water aan en dmaak e saus af met sauspoeder.

Laat het vlees intussen zonder deksel in de oven een bruin korstje krijgen.

Dien deze schotel op met aardappelpuree en een salade.

Variaties:

Beleg de kalfsschenkel voor het braden met dunne plakjes spek.

Of: Maak de saus af met nootmuskaat.

Of: Bestrijk de kalfsschenkel met losgeklopt ei en paneermeel en plaats het vlees daarna zonder deksel in de oven terug.

Kalfsschenkel op Münchener wijze

6 eetlepels kleingesneden ui
3 kruidnagels
1 laurierblad
3 eetlepels kleingesneden peen
3 eetlepels in dunne plakjes gesneden knolselderij
1 kalfsschenkel
zout, peper

Laat de Römertopf minstens 15 minuten in koud water weken.

Kruid de kalfsschenkel met zout en peper.

Verdeel de ui, de kruidnagels, het laurierblad, de peen en de knolselderij over de bodem van de Römertopf en leg daar de kalfsschenkel op.

Zet de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat de schenkel in ± 2 uur gaar worden.

Ossobucco uit de Römertopf

Het Italiaanse stoofvleesgerecht osso-buco dankt zijn naam aan het vlees (schenkel) dat erin zit: osso buco betekent 'hol been' en dat is precies wat schenkel is (mergpijp

met vlees erom). Door de lange stooftijd wordt het vlees heerlijk zacht en de schenkels maken het stoofvocht geurig en gebonden. Een ideaal gerecht voor de Römertopf!

Wentel 4 vlezige kalfsschenkels van 4-5 cm dikte door bloem, bak ze in 50 gr bakboter bruin en leg ze vervolgens zonder vet in de Römertopf, met 1 ui in ringen, 2 stelen bleekselderij in boogjes, 2 gehakte knoflooktenen, 1 citroenschilletje, 1 takje majoraan, wat zout en peper, 2 dl kalfsbouillon, 1 dl droge witte wijn en 1 blik tomaten met vocht.

Sluit de braadschotel af, zet hem in het midden van een koude oven, schakel de oven in op 220°C en stoof de osso-buco in 2 1/2 uur gaar.

Leidse kalfskotelet

4 kalfskoteletten
300 gr uien
300 gr wortelen
450 gr aardappelen
1/4 liter witte wijn
peper, zout
3 eetlepels boter

Leg de in grove stukken gesneden aardappelen, de gesneden wortelen en de in ringen gesneden uien in de natgemaakte Römertopf.

Bestrooi ze met peper en zout en giet de helft van de wijn erover.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en smoor het groentemengsel bijna gaar.

Bak de koteletten in een pan in de hete boter snel aan beide kanten bruin, leg ze op de groenten en bestrooi ze met peper en zout.

Verwarm de resterende wijn en giet die over het vlees.

Sluit de schotel en smoor het gerecht in ± 1/2 uur verder gaar.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutarme boter.

Kalfskoteletten met room

4 kalfskoteletten
2 eetlepels boter
1/4 liter room
1/2 citroen
peper, zout

Bestrooi de koteletten met peper en zout, bak ze aan beide kanten in de hete boter lichtbruin, leg ze in de natgemaakte Römertopf en giet de room hierover.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en smoor het vlees in ± 1/2 uur gaar en mals.

Maak de saus af met het sap van de citroen.

Dien deze schotel op met gekookte rijst, macaroni of kruimelige aardappelen.

Bourgondische kalfsragoût

600 gr kalfspoellet

300 gr uien

200 gr champignons

1/4 liter rode wijn

1/4 liter bouillon

1 eetlepel bloem

2 eetlepels boter

1/2 kopje room

peper, zout

bestrooi het vlees met peper en zout, bak het in de hete boter bruin en doe het met de gesnipperde uien en de champignons over in de natgemaakte Römertopf.

Giet de wijn en de bouillon erover.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en stoof het gerecht in ± 2 uur gaar en mals.

Vermeng 1 eetlepel boter met de bloem en roer dit mengsel door de ragoût.

Maak het gerecht af met de opgewarmde room.

Dien deze schotel op met macaroni.

Recepten met varkensvlees

Voor varkensvlees heeft u in de Römertopf geen extra boter of margarine nodig, waardoor het vlees lichter verteerbaar wordt en minder calorieën bevat.

Ribbetjes uit de Pacific

1 1/2-2 kg ribbetjes

1 gehakte ui

1 eetlepel boter

1 1/2 dl ketchup

3 eetlepels sojasaus

2 eetlepels azijn

2 eetlepels bruine suiker

Laat de ribbetjes in een braadpan bruin worden; zorg dat het overtollige vet eruit

komt.

Leg ze dan in de Römertopf.

Laat de ui in de boter goudbruin worden.

Giet er de ketchup, de sojasaus, de azijn en de bruine suiker bij en roer tot alles goed is gemengd.

Giet dit mengsel over de ribbetjes, let het deksel op de pot en braad 8 uur in een lauwe oven.

Kruidenmengsel voor de ribbetjes

Meng in een kleine kom:

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels grofgemalen zwarte peper

2 eetlepels paprika

1 eetlepel chilipoeder

1 1/2 theelepel witte peper

1 1/2 theelepel rode peper

1 1/2 theelepel zout

1 theelepel knoflookpoeder

Roer dit goed door elkaar, doe het dan in een potje met deksel en bewaar op kamertemperatuur.

Ribbetjes met kool

1 klein blik zuurkool

1 kleine kool in dunne reepjes

4 plakken in reepjes gesneden en gebakken spek
het spekvat

1 theelepel dille

1 grote ui in dunne reepjes

1 eetlepel boter

2 dl water

1 theelepel zout

1 theelepel suiker

2 kg ribbetjes of 4 dikke varkenskoteletten

Bak de ribbetjes of koteletten bruin.

Leg lagen ribbetjes, zuurkool, kool en ui in een Römertopf en voeg de boter, de suiker en het zout toe.

Doe de dille in het water en giet dit mengsel over het geheel uit.

Bedek alles met het spek en het spekvat.

Doe het deksel op de pot en laat het gerecht in de oven op een zeer lage temperatuur 8-10 uur sudderen.

Braadschotelkarbonades

2 geroosterde paprika's (pot)
4 middelgrote (tros)tomaten
1 flinke ui
4 laurierblaadjes
8 kruidnagels
2 verse takjes tijm
2 verse takjes majoraan
olijfolie
1 citroen
bloem
suiker
4 schouderkarbonades
1/4 liter droge witte wijn
zout en peper

Maak een Romeinse braadschotel nat.

Snijd de paprika's in mooie stukken, de tomaten in kwarten en de ui in partjes en schik alles met de laurierblaadjes de kruidnagels, het blad van de takjes tijm en het blad van de takjes majoraan in de braadschotel.

Wentel de karbonades door wat bloem en leg ze ertussen.

Schenk de wijn erbij.

Strooi er zout, peper en 1 theelepel suiker over, sprenkel er wat citroensap en olijfolie over, sluit de braadschotel en laat het gerecht op 220°C in 1 uur gaar worden.

Lekker met landbrood.

Bulgaarse stoofschotel

250 gr gemengd poelet (varkens-, kalfs-, rund- en naar verkiezing schapenvlees)
1 mergpijp
200 gr uien
200 gr paprika's
250 gr rijst
500 gr tomaten
1 teentje knoflook
100 gr gesneden soepgroenten
1 glas yoghurt
5 koppen bouillon
peper, zout
1 eetlepel boter

Leg het vlees, de mergpijp, de gesnipperde uien en paprika's, de ontvelde en in schijven gesneden tomaten, de soepgroenten en het fijngewreven teentje knoflook in de natgemaakte Römertopf.

Bak de rijst in de boter in een pan lichtbruin, voeg de bouillon toe, laat alles 5 minuten koken en spreid de massa over het vlees-groentemengsel uit.

Giet de yoghurt erover en bestrooi het geheel met peper en zout.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven op 220°C in en laat het gerecht in ± 2 uur gaar smoren.

Verwijder voor het opdienen de mergpijp en breng de schotel zo nodig op smaak.

Variatie:

Kruid met kerriepoeder.

Zoutloos dieet:

Voeg geen zout toe, gebruik zoutloze bouillon en zoutloze boter.

Italiaanse stoofschotel

400 gr varkenspoellet

1 ui

2 wortelen

4 tomaten

1 teentje knoflook

150 gr gesneden witte kool

150 gr gekookte witte bonen

1/4 liter bouillon

peper, zout

tijm, rozemarijn

Aromat

1 eetlepel boter

Smoor het vlees even met de kleingesneden wortelen, gesnipperde ui, knoflook en de ontvelde en in vieren gesneden tomaten in hete boter.

Doe dit daarna in de natgemaakte Römertopf met de kool, de bonen, de bouillon, de kruiden en zout.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en smoor het gerecht in ± 2 uur gaar.

Maak het voor het opdienen zo nodig met peper, zout en Aromat af.

Köthener Schustertopp

500 gr procureurlappen

zout, peper, kummel

1 kg aardappelen

1 kg stoofperen

suiker

Zet de Römertopf minstens 15 minuten in koud water.

Snijd het varkensvlees in dobbelstenen, doe die in de Römertopf en bestrooi het vlees met peper, zout en kummel.

Schil de aardappelen en snijd ze dwars door.

Snijd de peren ongeschild in de lengte doormidden en haal het klokhuis eruit.

Doe de aardappelen en de peren bij het vlees, strooi er zout en naar smaak suiker over en giet er zoveel kokend water bij dat de Römertopf voor de helft is gevuld.

Leg het deksel op de pot, zet hem in de koude oven, stel de oven in op 200°C en laat het gerecht ± 90 minuten stoven.

Haal dan het deksel van de pot en laat de pot nog 10 minuten in de oven staan.

Stoofpot van varkensvlees

500 gr varkenspoelet

2 uien

2 aardappelen

peterselie

1 wortel

1/2 liter bouillon

100 gr katenspek

1 stengel prei

een stukjes bloemkool

1 stengel bleekselderij

peper, zout, nootmuskaat

Leg de Römertopf minstens 20 minuten van tevoren in koud water.

Snijd het spek in blokjes en bak die uit.

Schil de aardappelen en snijd ze in dobbelsteentjes.

Knip de peterselie fijn.

Was en snijd de groenten.

Doe alle ingrediënten in de Römertopf en giet de bouillon erbij.

Sluit de Römertopf en zet haar in een koude oven.

Stel de oven in op 240°C en laat alles in ± 80 minuten gaar worden.

Dien het gerecht heet op en serveer het met een frisse tomaten- of komkommersla.

Choucrôte Alsacienne (zuurkool uit de Elzas)

2 uien

500 gr zuurkool

zout, kummel

500 gr aardappelen

4 varkenskoteletten

2 kruidnagels
1 laurierblad

Leg de Römertopf minstens een kwartier in koud water.

Schil de aardappelen en snijd ze in niet te dikke plakken.

Wrijf de koteletten licht in met zout.

Schil 1 ui, snijd hem in dunne ringen en leg die op de bodem van de braadschotel.

Leg hierop de helft van de zuurkool en kruid deze laag met zout en kummel.

Leg op de zuurkool de helft van de aardappelen en hierop de varkenskoteletten.

Dek de koteletten af met de rest van de zuurkool en de rest van de aardappelschijfjes en kruid met zout en kummel.

Pel de andere ui en prik er het laurierblad en de kruidnagels op vast.

Leg de ui op de bovenste laag aardappelschijfjes en stoof het gerecht ± 2 uur bij een temperatuur van 250°C.

Tuinmanspot

100 gr doorregen rookspek

400 gr aardappelen

100 gr worteltjes

100 gr knolselderij

100 gr prei

100 gr ui

2 eetlepels fijngehakte peterselie

1 teentje knoflook

karwijzaad (kummel)

peper, zout

1/2 liter bouillon

Week de Römertopf minstens 15 minuten in koud water.

Snijd het spek in dobbelsteentjes en verdeel die over de bodem van de Römertopf.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.

Snijd de worteltjes en de knolselderij in schijfjes en de prei en de ui in dunne ringen.

Vermeng de groenten met de peterselie en verdeel dit mengsel over het spek.

Rasp het teentje knoflook boven de groenten fijn, kruid het gerecht met karwijzaad, peper en wat zout en voeg de bouillon toe.

Schuif de Römertopf in de koude oven, stel de oven in op 250°C en laat het gerecht in ± 2 uur gaar stoven.

Het droomgerecht van de slager

100 gr doorregen rookspek

400 gr aardappelen

100 gr worteltjes
100 gr knolselderij
100 gr prei
100 gr ui
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 teentje knoflook
karwijzaad (kummel)
peper, zout
400 gr varkensgehakt
karwijzaad (kummel)
peper, zout

Week de Römertopf minstens 15 minuten in koud water.

Snijd het roospek in dobbelsteentjes en verdeel die over de bodem van de Römertopf.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.

Snijd de worteltjes en de knolselderij in schijfjes en de prei en de ui in dunne ringen.

Plet het teentje knoflook.

Vermeng de groenten met de peterselie, de knoflook, wat karwijzaad, peper en zout.

Verdeel de helft van het groentenmengsel over de dobbelsteentjes spek.

Kruid het gehakt met wat karwijzaad, peper en zout, vorm er 8 ballen van en druk die plat.

Leg de gehaktballen op het groentenmengsel in de Römertopf en verdeel de rest van het groentenmengsel over de gehaktschijven.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat het gerecht in ± 2 uur gaar worden.

Rollade met wortel en prei

1 ui
3 preien
250 gr worteltjes
1 varkensrollade á 750 gr
1 eetlepel mosterd
zout, peper
1 dl droge witte wijn

Vul een bak met koud water, zet de Römertopfschaal en deksel onder water en laat ze ± 15 minuten staan.

Pel en snipper intussen de ui.

Verwijder van de preien het lelijke blad en de worteltjes, snijd ze in ringen van ± 1 cm, was die in een vergiet en laat ze uitlekken.

Schrap en was de worteltjes en snijd ze in stukjes van ± 2 cm.

Bestrijk de rollade met de mosterd.

Neem de Römertopfschaal en het deksel uit het water en leg de rollade in de schaal.

Verdeel de ui, prei en wortel er omheen, strooi zout en peper over de groenten, schenk de wijn erover en leg het deksel erop.

Zet de Römertopf in een koude oven.

Verwarm de oven op 225°C en laat de rollade in ± 1 1/2 uur (gerekend vanaf het moment dat de oven op temperatuur is) gaar worden.

Neem de schaal uit de oven en verwijder het deksel.

Lekker met gekookte aardappelen.

Gebraden Casselerrib

750 gr Casselerrib aan één stuk

1 zakje gesneden soepgroenten

sauspoeder

1 theelepel mosterd

1 tomaat

Leg het vlees in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en braad het vlees bijna gaar.

Voeg wat heet water, de soepgroenten en de ontvelde en in vieren gesneden tomaat toe en smoor het vlees in ± 1 uur gaar.

Giet het braadvocht voorzichtig af in een pannetje, voeg water toe en maak de saus af met sauspoeder en mosterd.

Plaats het vlees voor een bruin korstje 10 minuten zonder deksel in de oven terug.

Dien op met aardappelpuree en zuurkool

Variaties:

Smoor 2 fijngesnipperde uien mee.

Of: Maak de saus af met een scheutje witte wijn en wat suiker.

Of: Maak de saus af met zure room.

Of: Maak de saus, om een wildsmaak te krijgen, af met rode wijn en enkele fijngeplette jeneverbessen.

Chinese voorjaarsrolletjes

200 gr varkenspoelet

100 gr champignons

150 gr taugé

125 gr witte of savooiekool of spinazie

zout

1 eetlepel sojasaus

1/2 eetlepel soep-aroma

chilisaus

1 likeurglaasje cognac
2 eetlepels olie
1 eetlepel bloem

Voor de pannenkoekjes:

2 koppen bloem
1 kop water
2 grote eieren
zout, peper
mespunt suiker
olie om te bakken

Vermeng het vlees met de taugé, de gesneden champignons en de gesnipperde groenten.

Maak een sausje van de olie, sojasaus, chilisaus, cognac en de aroma, giet dit over het vlees-groentemengsel, schep alles goed om en laat het 1 uur staan.

Maak een glad beslag van de bloem, het water, de eieren, zout, peper en de suiker en bak hiervan in de hete olie pannenkoekjes, die slechts aan één kant lichtbruin mogen zijn.

Beleg ieder pannenkoekje ruim met iets van het vlees-groentemengsel, rol ze op en leg de rolletjes dicht naast elkaar in de natgemaakte Römertopf.

Besprenkel ze naar verkiezing met een klein beetje olie.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en bak de rolletjes in ± 1 uur gaar.

Giet er een mengseltje over van water en sojasaus en laat het gerecht zonder deksel in ±een kwartier bruin kleuren.

Varkenshaas met zuurzoete saus

2 varkenshaasjes
peper, zout
het sap van 1/2 citroen
2 eetlepels bloem
1 eidooier
1 kopje blokjes ananas
1/2 blikje tomatenpuree
1 ui
1 kopje bouillon
1 theelepel kerrie
1 eetlepel maïzena
soja
suiker
(ketjap)

Snijd het vlees in plakjes van 2 cm.

Vermeng de bloem met zout, de eidooier, het citroensap en 2 eetlepels ananassap. Haal de vleesplakjes door het deeg, bak deze in de hete boter met de gesnipperde ui aan beide kanten lichtbruin en doe ze over in de natgemaakte Römertopf.

Roer de bouillon door met de kerrie, de tomatenpuree, de maïzena en de blokjes ananas.

Giet dit mengsel over het vlees.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 180°C en stoof het vlees in ± 35 minuten gaar.

Maak af met zout, suiker en soja.

Dien de schotel op met drooggekookte rijst.

Variatie:

Maak de saus af met 2 eetlepels sweet-sour sauce en 1/2 potje atjar tjampoer (Indonesisch tafelzuur).

Italiaanse varkensfilet

500 gr varkensfilet

peper, zout

250 gr tomaten

250 gr champignons

100 gr gekookte am

1 teentje knoflook

tijm, rozemarijn, salie

1 kopje zure room

1 eetlepel tomatenketchup

boter

Snijd het vlees in plakjes en bestrooi die met peper en zout.

Snijd de ontvelde tomaten in schijfjes en vermeng die met de in vieren gesneden champignons.

Bekleed de natgemaakte Römertopf met gekookte ham en leg hierop laag om laag het vlees en het groentemengsel; dek dit af met gekookte ham.

Vermeng de room met de fijngewreven knoflook, de ketchup en de kruiden, giet dit mengsel over de ham en leg er enkele klontjes boter op.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 225°C en smoor het gerecht in ± 1 uur gaar.

Dien de schotel op met spaghetti, salade en rode wijn.

Variaties:

Strooi geraspte kaas tussen de lagen.

Of: Roer 2 eidooiers los met 1/2 kop geraspte kaas, vermeng dit met de stijfgeslagen eiwitten, spreid dit mengsel als bovenste laag op de ham uit en bestrooi ruim met gehakte peterselie.

Gebraden varkensfricandeau

750 varkensfricandeau

peper, zout

1 ui

1 eetlepel paneermeel

1 eetlepel boter

2 tomaten

(komijn)

Wrijf het vlees in met peper en zout en doe dit met de gesnipperde ui, de ontvelde en in vieren gesneden tomaten en de boter in de natgemaakte Römertopf.

Bestrooi de bovenkant met paneermeel en naar verkiezing met wat komijn.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en smoor het vlees in eigen vocht in ± 2 uur gaar.

Giet het vocht in een pannetje.

Laat het vlees zonder deksel nog 10 minuten in de oven een bruin korstje krijgen.

Leng intussen het braadvocht met bouillon aan en bind het met bloem.

Variaties:

Neem in plaats van komijn 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn.

of: Wrijf het vlees voor het braden aan alle kanten in met mosterd.

Of: Wrijf het vlees in met knoflook en laat gesneden soepgroenten mee smoren.

Of: Zet het vlees 2 dagen voor het braden in een marinade.

Of: Laat 2 kruidnagelen en 1 laurierblad mee stoven.

Of: Roer de geraspte schil, het sap en het vruchtvlees van een sinaasappel door de saus.

Engelse varkensfricandeau

Schil 4 appels, snijd ze in schijfjes, leg die in plaats van de ui, tomaten of soepgroenten om het vlees en besprenkel ze ruim met citroensap. Als het vlees gaar is, zijn de appels tot moes gekookt. Maak de moes met suiker af en dien hem bij het gesneden vlees op.

Zweedse varkensfricandeau

Wrijf het varkensvlees dik in met gemberpoeder en laat 1 kopje ananasblokjes met het vlees mee smoren.

Gesmoorde varkenspoelet

1 kg varkenspoelet

peper, zout

1 theelepel sojasaus

tijm

1/2 citroen

1 eetlepel boter

1/2 kop bouillon

Leg het vlees in de natgemaakte Römertopf, bestrooi hem met peper en zout en leg er enkele klontjes boter op.

Vermeng de bouillon met het citroensap, wat geraspte citroenschil en de sojasaus en giet dit mengsel over het vlees.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en laat het vlees in ± 2 uur langzaam gaar stomen.

Dien de schotel op met gekookte aardappelen en een salade.

Varkenspoot met zuurkool

1 varkenspoot van ± 750 gr

1 groot blik wijnzuurkool

1 zure appel

jeneverbessen

1 laurierblad

2 kruidnagelen

Kook de varkenspoot ± 1 uur tot hij half gaar is.

Spread de zuurkool in de natgemaakte Römertopf uit.

Snijd de geschilde appel doormidden, snipper de ene helft, prik in de andere de jeneverbessen, de laurier en de kruidnagel en leg dit op de zuurkool.

Leg het vlees in een kuiltje in het midden van de zuurkool.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en smoor het gerecht in 1 1/2-2 uur gaar.

Bind de zuurkool met de aangemengde bloem en maak am met boter.

Variatie:

Bekleed de Römertopf met spekzwoerd, leg de poot in het midden van de zuurkool, steek de kruidnagels en de laurier in een ui, bedek alles met zuurkool, giet er 1/2 glas witte wijn over en smoor het gerecht gaar.

Gebraden varkenspoot

1 varkenspoot

peper, zout

2 eetlepels gehakte peterselie

2 wortelen

2 uien

2 eetlepels azijn

1 kop bouillon

1 pakje sauspoeder

Bestrooi de varkenspoot met peper en zout en leg hem met de gesnipperde wortelen en uien, 2 eetlepels bouillon, de azijn en de peterselie in de natgemaakte Römertopf. Leg het deksel op de schotel, plaat deze in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en braad het vlees in ± 2 uur gaar.

Voeg de resterende warmgemaakte bouillon toe, maak de saus af met het sauspoeder. Laat het vlees voor een bruin korstje 10 minuten zonder deksel in de oven staan.

Dien op met aardappelpuree en zuurkool.

Variaties:

Kruid met 1 fijngemaakt teentje knoflook en iets marjolein.

Of: Maak de saus af met rode wijn.

Of: Kruid met 5 kruidnagels en enige jeneverbessen.

Varkenskoteletten uit de Ardennen

4 varkenskoteletten van ± 3 cm dik

75 gr boter

1 grote ui

een stukje wortel

8 jeneverbessen

1/2 theelepel basilicum

peper, zout

8 eetlepels paneermeel

1 eetlepel fijngesnipperde ham

2 eetlepels fijngehakte peterselie

citroensap

2 dl witte wijn

1 dl kippenbouillon

Druk of stamp de jeneverbessen fijn en vermeng ze met de basilicum, 1/2 theelepel zout en wat peper; wrijf hiermee de koteletten in.

Bak ze in een koekepan voorzichtig aan beide kanten in een gedeelte van de boter goudbruin, zorg dat het kruidenlaagje erop blijft en doe ze over in de natgemaakte Römertopf.

Laat de gesnipperde ui en wortel in het achtergebleven braadvocht licht kleuren, voeg de wijn toe en laat die op een groot vuur tot de helft indampen.

Voeg de bouillon toe en giet dit geheel met de groenten over het vlees.

Bak het paneermeel in de overige boter bruin en vermeng het met de ham, de peterselie en wat citroensap.

Verdeel dit mengsel over de 4 koteletten.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof de koteletten in ± 1 uur gaar en mals.

Neem de koteletten voorzichtig uit de schotel.

Zeef het achtergebleven vocht in een steelpannetje en laat het snel tot ± 1/2 kop inkoken.

Leg de koteletten terug in de schotel en giet de saus erlangs.

Varkensgebraad op Boheemse wijze

5 eetlepels in dunne ringen gesneden ui
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
3 jeneverbessen
kummel
1 kg varkensvlees, bijv. lendestuk
zout, peper

Laat de Römertopf minstens een kwartier in koud water weken.

Wrijf het vlees naar smaak met wat zout en versgemalen peper in.

Leg de ui onderin de Römertopf, verdeel er de kruiden over en leg er het vlees op.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat het vlees in ± 2 uur gaar braden.

Krabbetjes

8 plakjes mager rookspek
500 gr aardappelen
2 uien
600 gr krabbetjes met veel vlees
marjolein
zout, peper
kummel

Zet de Römertopf minstens een kwartier in koud water.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.

Pel de uien en snijd ze in dunne ringen.

Bestrooi het vlees met marjolein, zout, peper en kummel.

Leg 4 plakjes rookspek op de bodem van de Römertopf.

Meng de aardappelen, de ui en het vlees door elkaar en verdeel dit mengsel over de plakjes spek.

Dek af met de laatste 4 plakjes spek en laat het gerecht ± 2 uur stoven bij een temperatuur van 250°C.

Varkenslever met ui en kruiden

enkele plakjes ontbijtspek
800 gr varkenslever

1 ui
1 appel
1 tomaat
zout, witte peper
tijn, bonenkruid
knoflookpoeder
2 kruidnagels
1 laurierblad
2 eetlepels peterselie

Zet de Römertopf 15 minuten in koud water, of langer als hij weinig wordt gebruikt.

Bekleed de pot met de plakjes spek.

Snijd de lever in vingerdikke plakken.

Pel de ui en snijd hem in ringen.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in schijfjes.

Pel de tomaat en snijd hem in plakjes.

Hak de peterselie fijn.

Leg de uiringen onder in de Römertopf, leg de lever erop en verdeel daar de appelschijfjes en de plakken tomaat over.

Strooi er de smaakmakers en de fijngehakte peterselie over.

Schakel de oven in op 250°C en laat de lever ± 75 minuten stoven.

Mexicaans gehakt

(voor 2 dagen)

4 tomaten

1/2 eetlepel boter

750 gr half-om-halfgehakt

1 ei

2 sneetjes witbrood zonder korst

1 klein blik maïskorrels

zout, peper

chilipoeder of paprikapoeder

1 1/4 dl bouillon

3-4 dunne plakjes doorregen rookspek

Beleg de bodem van de vochtige, met boter bestreken schotel met de in plakjes gesneden, ontvelde tomaten.

Maak van het vlees met het ei, het geweekte en goed uitgeknepen brood en de uitgelekte maïs een samenhangende massa en breng die met zout, peper en chili- of paprikapoeder pikant op smaak.

Leg het gehakt op de tomaten, giet de bouillon erbij en dek het vlees af met plakjes spek.

Zet de gesloten schotel in de oven, stel deze in op 250°C en laat het vlees in ± 1 1/2

uur gaar smoren.

Recepten met lams- en schapenvlees

Heeft u iets tegen het in het zuiden zo bijzonder gewaardeerde lams- of schapenvlees, wikkel het vlees dan in een met azijn gedrenkte doek en laat het twee dagen liggen. Lamsvlees kan net als schapenvlees worden klaargemaakt. De kooktijd is dan 3 kwartier korter.

De meest verrukkelijke manier om lamsvlees te kruiden, is om minstens 1 teentje knoflook in de saus uit te persen. Als de saus klaar is, roert u er op het laatste moment nog een hand fijngehakte peterselie door. Dit verzacht de geur en de smaak van de knoflook.

En als u in het gelukkige bezit bint van een paar pepermuntblaadjes, kunt u die gebruiken om aan het vlees een zeer exclusieve smaak te geven.

Lamsvlees

500 gr magere lamslappen in blokjes
100 gr bacon in reepjes
2 gesnipperde uien
1 teentje knoflook
2 tomaten in plakjes
500 gr gesneden soepgroenten
1 1/4 dl zure room
1/2 liter vleesbouillon (tablet)
2 theelepels hete kerriepoeder
zout, peper
250 gr rijst
2 hardgekookte eieren
gehalveerde kerstomaatjes

Leg de Römertopf 1 uur in koud water.

Vermeng het vlees, de bacon, de ui, de uitgeperste knoflook, de plakjes tomaat, de groenten, de room en de bouillon en breng dit pittig op smaak met kerrie, zout en per. Schep het mengsel in de Römertopf.

Zet de Römertopf in het midden van de koude oven, stel de oven in op 225°C en laat het lamsvlees in ± 1 1/2 uur gaar worden.

Kook intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing gaar.

Schakel de oven uit.

Schep de gare rijst door het mengsel.

Zet de Römertopf nog 15 minuten in de uitgeschakelde oven.

Pel de eieren en snijd ze in partjes.

Garneer de lamsschotel met ei en kerstomaatjes.
Geef er een frisse salade bij.

Lamsbout

Zeer populair in de Engelse keuken.

Als u bij de slager toevallig een lamsbout kunt krijgen, leg hem dan, zonder vet toe te voegen, in een van tevoren vochtig gemaakte Römertopf.

Besprenkel het vlees met whisky en braad de lamsbout \pm 150 minuten in een gesloten Römertopf bij een oventemperatuur van 220°C.

Gesmoorde schapenbout

1 schapenbout van \pm 1 kg
2 eetlepels boter
2 uien
1 wortel
2 tomaten
1 citroen
1/2 liter bier
peper, zout

Bestrooi de schapenbout met peper en zout, wrijf hem met citroensap in en laat dit enige tijd intrekken.

Bak het vlees in de hete boter aan alle kanten bruin en doe het met de gesnipperde uien, de in schijfjes gesneden wortel, de ontvelde en in vieren gesneden tomaten en het citroensap over in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en smppr het vlees in \pm 2 1/2 uur gaar.

Begiet het vlees na een uur en verder ieder half uur met iets verwarmd bier.

Franse schapenbout

4 lappen van de schapenbout
1/4 liter rode wijn
1/8 liter wijnazijn
1/8 liter water
peper, zout
gemengde gedroogde kruiden (rozemarijn, tijm, dragon)
1 grote ui
2 teentjes knoflook

100 gr gerookt spek
1 zakje gesneden soepgroenten
1 tomaat
1 eetlepel boter

Maak een marinade maken van de wijn, azijn, kruiden, water, peper, zout, gesnipperde ui en fijngewreven knoflook en marineer het vlees hierin minstens een dag.

Bekleed de natgemaakte Römertopf dun met spek, leg het vlees, de soepgroenten en de ontvelde en in stukken gesneden tomaat hierop en bedek alles met spek.

Voeg een kop gezeefde marinade toe.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en stoom het vlees in ± 2 1/2 uur gaar.

Leng het braadvocht aan met marinade en bind dit.

Dien deze schotel op met aardappelkroketten.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe, vervang gerookt spek door vers spek en gebruik zoutarme boter.

Schapenvlees als wildbraad

1 schapenbout
peper, zout
5 jeneverbessen
50 gr gerookt spek
250 gr wortelen
250 gr uien
1 laurierblad
1 kruidnagel
1/2 liter rode wijn
1/2 liter wijnazijn
1/2 citroen
1 kop zure room
1 eetlepel bloem

Laat de azijn met peper, zout, laurier en kruidnagel 10 minuten koken.

Voeg de fijngedrukte jeneverbessen, de rode wijn en iets citroenschil toe.

Marineer de schapenbout een viertal dagen in dit mengsel.

Leg de bout in de natgemaakte Römertopf, voeg een kopje van de marinade met de gesnipperde wortelen en uien toe.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en stoof het vlees gaar, onder af en toe bedruipen met wat marinade.

Leng de bloem aan met de zure room en bind de saus hiermee.

Laat het vlees zonder deksel 10 minuten in de oven staan om een bruin korstje te krijgen.

Dien het op met macaroni en een salade.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en vervang gerookt spek door vers spek.

Schapelapje met savoieekool

500 gr magere schapelapjes

750 gr savoieekool

1 ui

2 eetlepels gehakte peterselie

100 gr gesneden soepgroenten

peper, zout

marjolein

1 kop bouillon

Schaaf de kool fijn, vermeng hem met de fijngehakte ui en de soepgroenten en doe dit over in de natgemaakte Römertopf.

Leg het schapenvlees erop, bestrooi het met peper en zout en giet de bouillon erover.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stook het vlees in ± 1 1/2 uur mals en gaar.

Roer er voor het opdienen de gehakte peterselie door en bind het vocht naar voorkeur met de aangemengde bloem.

Dien het op met gekookte aardappelen.

Variaties:

Voeg een fijngewreven teentje knoflook toe.

Of: Vervang de bouillon door yoghurt.

Of: Bestrooi het vlees met paneermeel en laat het zonder deksel nog 10 minuten in de oven staan om een korstje te krijgen.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutarme bouillon.

Lamsrug

1 kg lamsrug

1 theelepeltijm

1 blaadje pepermunt

1 teentje knoflook

peper, zout

1 eetlepel olie

paprikapoeder

1 klein blikje gesneden champignons

2 eetlepels geraspte kaas

Leg het vlees in de natgemaakte Römertopf en bestrooi het met peper en zout.

Wrijf het met citroensap in en laat dit intrekken.

Vermeng de olie met de fijngewreven knoflook, tijm, pepermunt en paprikapoeder en wrijf het vlees aan alle kanten met dit mengsel in.

Snipper de ui en voeg die met de champignons aan het vlees toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 250°C is ingesteld en smoor het vlees in ± 5 kwartier gaar.

Maak de saus af met de kaas.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen, rijst of macaroni en een salade.

Pepermuntsaus, de klassieke saus voor lamsvlees

1 eetlepel pepermuntblaadjes (als pepermuntthee verkrijgbaar)

1 eetlepel suiker

1 eetlepel azijn

1 kopje bouillon

Druk de pepermunt fijn, vermeng hem met de suiker en de azijn en klop dit in de kokende bouillon.

Gevulde lamsrollade

(8 personen)

1 zeer fijn gehakte kleine ui

1 eetlepel olie

1 zeer fijn gehakte teen knoflook

75 gr langkorrelrijst

3/4 dl droge witte wijn

30 gr pijnboompitjes

30 gr ontpitte zwarte olijven, grof gehakt

100 gr fetakaas, verkruimeld

2 eetlepels fijngesneden basilicum

2 eetlepels fijngesneden verse majoraan

1 theelepel verse tijmblaadjes

versgemalen zout en zwarte peper

2 ontkroonde rode puntpaprika's

1 ontbeende lamsschouder van ± 1800 gr

12 sjalotjes in vieren

100 gr reepjes mager gerookt spek

750 gr kleine nieuwe aardappelen in de schil, in kwarten

4 takjes verse tijm

3 eetlepels olijfolie, bij voorkeur 'extra vierge'

2 eetlepels fijngesneden peterselie

een grote römertopf of Romeinse braadschotel (inhoud 3 liter)

rollade- of keukengaren

Leg de braadschotel een halfuur voor gebruik in een bak koud water.
Fruit de ui in de olie, schep de knoflook en de rijst erbij en bak de rijst glazig.
Schenk de wijn en 3/4 dl water erop, breng het aan de kook en laat de rijst afgedekt op het laagste vuur in 10 minuten al het vocht opnemen.
Voeg de pijnboompitten, de olijven, de kaas, 1 eetlepel basilicum en majoraan en de tijmblaadjes toe en breng de rijst op smaak met zout en peper.
Vul de paprika's hiermee.
Leg het vlees met de velkant naar beneden op het werkvlak, schik de paprika's erop en rol het vlees op tot een rollade.
Leg deze in de braadschotel.
Meng de sjalotjes, het rookspek en de aardappelen en schep dit mengsel rond het vlees.
Leg de takjes tijm ertussen en maal er wat zout en peper over.
Druppel de olie erover, sluit de braadschotel en zet deze onderin de niet voorverwarmde oven.
Schakel de oven in op 200°C en stoof het gerecht in 2-2 1/4 uur gaar.
Neem de laatste 10 minuten het deksel van de schotel en laat het vlees en de aardappelen mooi bruin kleuren.
Bestrooi het gerecht vlak voor het serveren met de rest van de verse kruiden.
Snijd het vlees in dikke plakken.

Irish stew

500 gr mager schapen- of lamsvlees
250 gr uien
250 gr witte kool
250 gr sperziebonen
500 gr aardappelen
peper, zout
(1 theelepel komijn)
1 teentje knoflook
2 eetlepels boter
2 eetlepels gehakte peterselie
1 1/2 kop water of bouillon

Snipper de groenten en aardappelen grof, snijd het vlees in blokjes en vermeng beide met peper, zout, het fijngevreven teentje knoflook en naar verkiezing komijn.
Doe het mengsel over in de natgemaakte Römertopf en giet er de bouillon over.
Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en laat het gerecht in ± 2 uur gaar stoven.
Maak het voor het opdienen af met boter en bestrooi iedere portie met peterselie.

N.b.: Neem voor dit gerecht geen boontjes uit blik; hiervan is de kooktijd veel minder lang en één van de geheimen van een goede Irish stew is, dat het gerecht tijdens het stoven wordt omgeroerd.

Variatie:

Vervang één van de groenten door een gelijke hoeveelheid geschildte tomaten. Dit is zeer pikant.

Bloemkoolschotel (vetarm)

1 kleine bloemkool
200 gr runder- of kalfsgehakt
1 eiwit
zout
peterselie
marjolein

Voor de saus:

1/4 liter taptemelk
25 gr 20+-kaas
nootmuskaat
2 afgestreken eetlepels bloem

Om te bestrooien:

enkele eetlepels geraspte 20+-kaas

Op te garneren:

3 kleine tomaten

Zet de schoongemaakte bloemkool met de bloem naar boven op met weinig koud water en zout en kook hem in \pm 10 minuten gedeeltelijk gaar.

Vermeng het gehakt met het eiwit, zout en de fijngehakte groene kruiden tot een samenhangend geheel.

Druk het gehakt als een ring in de natgemaakte en ingeboterde Römertopf en laat in het midden een opening, waarin de bloemkool wordt geplaatst.

Maak een gebonden kaassaus, bedek hiermee het gehakt en de bloemkool en bestrooi het geheel daarna met geraspte kaas.

Snijd de tomaten doormidden en plaats ze met de doorgesneden kant op de gehaktring.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en laat het geheel in \pm 45 minuten gaar worden.

Gevulde tomaten

750 gr tomaten van gelijke grootte
500 gr gemengd gehakt
2 uien
100 gr vet spek
peper, zout

peterselie

1 ei

2 eetlepels paneermeel

1 bekertje zure room

Bak het in dobbelsteentjes gesneden spek met de gesnipperde ui in een koekepan uit. Voeg het gehakt toe en haal dit met een vork losjes uit elkaar.

Maak de massa op smaak af met peper, zout en peterselie en bind hem met paneermeel.

Snijd van de tomaten een kapje af, hol ze uit en vermeng hetgeen er is uitgehaald met het gehakt.

Vul de tomaten en druk de massa goed aan, dek ze af met de kapjes en plaats ze tegen elkaar in de natgemaakte Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof de tomaten in ± 1 uur gaar.

Roer voor het opdienen de zure room door het stoofvocht en bind het naar verkiezing met aangemengde bloem.

Geef deze schotel met aardappelpuree, gekookte aardappelen of rijst.

Variaties:

kruid het vleesmengsel met 1 fijngewreven teentje knoflook.

of: Klop 4 eieren los met zout, 1 fijngesnipperde ui en ruim fijngeknipte bieslook, vermeng dit met 2 eetlepels geraspte kaas en vul de tomaten hiermee.

Gebraden gehakt

750 gemengd gehakt

1 broodje

2 eieren

1 grote ui

peper, zout

iets geraspte citroenschil

50 gr vet spek

1 eetlepel bloem

Laat het broodje goed weken en knijp het uit; vermeng dit met de eieren, het vlees, de gesnipperde ui, peper zout en citroenschil tot de massa goed samenhangt.

Vorm het gehakt tot een ovale bal, leg die in de natgemaakte Römertopf en bedek hem met dunne schijfjes spek.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en braad het gehakt in ± 5 kwartier gaar.

Neem dan het deksel van de schotel, besprenkel het gehakt met iets water en geef het in de hete oven een bruin korstje.

Bind voor het opdienen het braadvocht met aangemengde bloem.

Dien deze schotel op met groente en gekookte aardappelen.

Variaties:

Beiers: Snijd 100 gr spek in dobbelsteentjes, bak ze uit en kneed ze met het hete vet en 1 eetlepel marjolein door de vleesmassa.

Of: Vermeng het gehakt met gehakte peterselie en wat citroensap.

Of: Doe 3-4 hardgekookte en gepelde eieren in hun geheel in de vleesmassa. Als u het gehakt in schijven snijdt, ziet dit er zeer aardig uit.

Of: Laat het spek weg en bestrooi het gehakt, alvorens het een bruin korstje te geven, met stukjes boter en paneermeel.

Of: Vermeng 500 gr gehakt met 500 gr in reepjes gesneden paprika's, 2 eieren, 1 gesnipperde ui, peper, zout, 1 fijngewreven teentje knoflook en iets water tot de massa goed samenhangt.

Recepten met gevogelte

Kip

1 verse kip

250 gr groffe soepgroenten of roerbakgroenten

1 gesnipperde ui

wat dille en sellerieblad

Was de kip maar dep hem niet droog.

Doe de dille en de selderij in de kip.

Spoel de Römertopf op de gebruikelijke wijze om en leg onderop een gedeelte van de groenten.

Leg de kip daarop en de rest van de groenten en de gesnipperde ui daar weer op.

Doe het deksel op de Römertopf en zet die in een koude oven.

Laat de op $\pm 180^{\circ}\text{C}$ in ± 60 minuten goed gaar worden.

Citroenkip

1-2 citroenen

1 kip of 500 gr kipfilet

versgesneden peterselie

witte wijn

zure room

peper, zout

Rasp de citroenschil, pers ze vervolgens uit en maak van het sap met peper en zout een marinade.

Leg de kip daar enige tijd in en leg de kip daarna in de - eerst in water

ondergedompelde - Römertopf.

Voeg er de citroenrasp, een ruim glas witte wijn, enkele lepels zure room, desgewenst nog wat van de marinade en de peterselie aan toe en zet de gesloten Römertopf 1 uur in een oven van 175°C.

Haal er dan het deksel af en zet de pot nog eens een kwartier in de oven.

Zuurkool met kip

1 gele en 1 rode paprika

500 gr zuurkool

6 jeneverbessen

zout, versgemalen peper

1 eetlepel boter

2 dl appelsap

4 kippenpoten

1/2 theelepel paprikapoeder

Week de Römertopf volgens de gebruiksaanwijzing.

Verwarm de oven voor op 225°C.

Snijd de paprika's in kleine stukjes, trek de zuurkool met 2 vorken uit elkaar, maal er peper over en schep er de paprikastukjes en de jeneverbessen door.

Vet de Römertopf in, schep er het zuurkoolmengsel in en schenk er het appelsap over.

Verwijder het vel van de kippenpoten, wrijf ze met zout, peper en paprikapoeder in en leg ze op de zuurkool.

Leg het deksel op de pot en laat de schotel in het midden van de oven in ± 1 1/4 uur gaar worden.

Geef er gekookte aardappelen bij.

Pittige paprikakip op z'n Hongaars

bloem

zout, peper

paprikapoeder

4-6 kippenbouten

75 gr boter

50 gr rauwe ham in miniblokjes

2-3 paprika's in blokjes

1 grof geraspte wortel

stukje grof geraspte selderijknol

1 grote gesnipperde ui

2 eetlepels broodkruim of paneermeel

2 eetlepels geraspte kaas

Dompel de Römertopf 15 minuten onder in koud water.
Meng de bloem met zout, peper en paprikapoeder.
Haal de kip door het bloemmengsel en bak hem in boter rondom bruin.
Vermeng de ham en de groenten.
Spreid dit op de bodem van de schaal uit en leg de kip erop.
Zet de schaal met het deksel erop in de oven.
Stel de oven in op 250°C en smoor de kip in ± 1 uur gaar.
Verwijder het deksel en bestrooi de kip met een mengsel van broodkruim en kaas.
Verdeel er klontjes boter over.
Bak de kip in nog ± 15 minuten zonder deksel in de oven tot hij een goudbruin korstje heeft.

Kerriekip

1500 gr kip
1 eetlepel plantaardige olie
2 eetlepels kerriepoeder
1 ui
2 wortelen
4 eetlepels gedroogde, in kleine stukjes gehakte abrikozen
4 eetlepels tomatenpuree
1/4 liter kippenbouillon
2 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
250 gr gekookte doperwtjes
5 eetlepels geraspte, ongezoete kokos

Zet de Römertopf minstens een kwartier in koud water.
Snijd de kip in serveerbare stukken.
Hak de ui fijn.
Snijd de wortelen in plakjes.
Leg de stukken kip in de Römertopf en voeg de olie, het kerriepoeder, de ui, de wortelen, de abrikozen, de tomatenpuree en de kippenbouillon toe.
Sluit de Römertopf, zet hem in een koude oven, stel de oven in op 230°C en laat de kip ± 1 uur stoven.
Laat intussen de boter zacht worden en kneed de bloem erdoor.
Roer het boter/bloemmengsel door het stoofvocht in de Römertopf.
Voeg de doperwtjes toe en strooi er de kokos over.
Sluit de Römertopf weer en laat het gerecht nog een kwartiertje stoven.
Dien op met witte rijst en een chutney.

Kippenpoten met kerrierijst

300 gr droogkokende rijst
1 ui
1 eetlepel boter
1 eetlepel kerrievoeding
1 blikje ananas (nettogewicht ± 235 gr)
1 bouillontablet
2 eetlepels rozijnen
4 kippenbouten
zout, peper
2 theelepels gemberpoeder

Vul een bak met koud water, zet de Römertopfschaal en deksel onder water en laat ze ± 15 minuten staan.

Spoel intussen in een zeef de rijst onder koud stromend water schoon en laat hem uitlekken.

Pel en snipper de ui.

Verhit in een steelpan de boter en fruit daarin de ui en de kerrievoeding ± 2 minuten.

Giet boven een maatbeker het ananassap af en vul met water aan tot 4 1/2 dl.

Voeg aan de ui het ananaswater en het bouillontablet toe en breng het aan de kook.

Neem de Römertopfschaal en het deksel uit het water.

Leg de rijst, de ananas en de rozijnen in de schaal en voeg al roerend het bouillonmengsel toe.

Wrijf de kippenbouten in met zout, peper en gemberpoeder en leg ze op de rijst.

Leg het deksel op de schaal en zet de Römertopf in een koude oven.

Verwarm de oven op 225°C en laat de kippenpoten en de rijst in ± 50 minuten (gerekend vanaf het moment dat de oven op temperatuur is) gaar worden.

Neem de schaal uit de oven, verwijder het deksel en zet de schaal in de oven terug.

Laat de kippenbouten in nog ± 10 minuten een goudbruin korstje krijgen.

Lekker met sperziebonen.

Gebraden haantjes

2 haantjes (braadkippen)
peper, zout
2 eetlepels boter
1/2 kop witte wijn
iets bouillon

Bestrooi de haantjes met peper en zout, bestrijk ze met gesmolten boter en leg ze tegen elkaar aan in de natgemaakte Römertopf.

Voeg wat boter en de gehakte levertjes toe en overgiet het geheel met de wijn.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en braad de haantjes in ± 5 kwartier gaar.

Leng de saus met wat bouillon aan.

Dien deze schotel op met rijst, pommes frites, een fijne groente en een salade.

Variaties:

Voeg aan de haantjes 1 gesnipperde ui, 2 gesnipperde wortelen, 2 ontvelde en in vieren gesneden tomaten en 1/2 fijngemaakt laurierblad toe en laat ze 1/2 uur smoren.

Bak dan 1 kop rijst met 1/2 fijngehakte ui in wat boter goudgeel. Voeg 1 1/2 kop bouillon toe en laat het geheel even doorkoken. Voeg de rijst aan de haantjes toe en smoor alles, met het deksel op de schotel, verder gaar.

Of: Neem in plaats van witte wijn mousserende wijn of champagne.

Of: Giet de saus af, Bestrooi de haantjes dik met geraspte kaas en laat ze zonder deksel in de hete oven een bruin korstje krijgen.

Of: Vul de haantjes met de volgende farce: Hak hart en lever fijn met 1 ui, 1 teentje knoflook, 1/2 kopje ham, 1/4 laurierblad, mespunt tijm, mespunt salie, peper en zout.

Of: Bestrooi de gebraden haantjes met gehakte peterselie.

Of: Beleg de haantjes voor het braden met schijfjes spek.

Of: Laat een klein blikje champignons uitlekken, snijd de champignons doormidden en smoor ze met 1 gesnipperde ui en 1 eetlepel gehakte peterselie in 1 eetlepel boter. Bestrooi dit met peper en zout en vul de haantjes met dit mengsel.

Of: Vermeng 2 eetlepels paneermeel met 1 eetlepel boter, 1 eetlepel kerrie en 1 eetlepel citroensap. Bestrijk de haantjes voor het braden met dit smeersel.

Of: Prik 2 goed gewassen citroenen met een vork flink in stop die met gehakte peterselie in de buikholte van de haantjes. Het uitlopende citroensap heeft de haantjes een aparte smaak en maakt ze mals en pikant.

Of: Leng de saus aan met zure room.

Zoutloos dieet:

Voeg geen zout toe en gebruik zoutloze bouillon en boter.

Of: Laat 1 klein blikje champignons uitlekken, snijd ze doormidden en smoor ze met 1 gesnipperde ui en 1 eetlepel gehakte peterselie in 1 eetlepel boter. Bestrooi ze met peper en vul het haantje met dit mengsel.

Of: Vermeng 2 eetlepels paneermeel met 1 eetlepel boter, 1/2 eetlepel kerrie en 1 eetlepel citroensap en bestrijk het haantje voor het braden met dit smeersel.

Of: Prik 1 goed gewassen citroen met een vork flink in en stop deze met de gehakte peterselie in de buikholte van het haantje. Het uitlopende citroensap geeft het haantje een aparte smaak en maakt het mals en pikant.

Gebraden haantjes in witte wijnsaus

2 haantjes

peper, zout

citroensap

1 ui

1 kopje zure room

1 kopje witte wijn

1 laurierblad
peterselie, tijm, dragon
nootmuskaat
1 klein blikje champignons
50 gr gerookt spek

Wrijf de haantjes in met peper en zout, besprenkel ze met citroensap, leg ze naast elkaar in de natgemaakte Römertopf en bedek ze met dunne plakjes spek.

Vermeng de zure room met de wijn en de kruiden en giet dit voorzichtig langs de haantjes.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 250°C en smoor de haantjes in ± 1 uur gaar.

Giet de saus voorzichtig af, zeef hem in een pannetje en maak hem af met de champignons.

Bind de saus naar verkiezing met aangemengde bloem.

Plaats de haantjes intussen zonder deksel terug in de oven en laat ze in ± 10 minuten een bruin korstje krijgen.

Variaties:

Zie vorig recept.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout en gerookt spek toe, bestrijk de kip met zoutarme boter en laat verse champignons mee smoren.

Oktoberfeest haantje

1 braadklaar haantje
zout, peper
5 eetlepels in dunne plakken gesneden ui
1 bos peterselie
boter

Laat de Römertopf minstens 15 min in koud water weken.

Wrijf het haantje vanbinnen en vanbuiten in met peper en zout en vul het met de ui en de peterselie.

Vul de vulling aan met boter.

Leg het haantje in de Römertopf, zet de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en braad het haantje in ± 1 1/2 uur gaar.

Ragoût van haantjes uit Marseille

2 haantjes
6 tomaten
2 paprika's

1/2 kop witte wijn
1/2 kop bouillon
1/2 citroen
peper, zout
tijm
1 teentje knoflook

Verdeel de haantjes in stukken, bestrooi ze met peper en zout en leg ze in de natgemaakte Römertopf.

Voeg de in reepjes gesneden paprika's, de ontvelde en in vieren gesneden tomaten en de fijngemaakte knoflook toe.

Vermeng de wijn met de bouillon, peper, zout, tijm en citroensap en giet dit mengsel over de kip.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en stoof het gerecht in ± 1 1/2 uur gaar.

Dien deze schotel op met rijst en een salade.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutloze bouillon en boter.

Kipragoût

Hiervoor kunt u zowel braadkuikens als wat oudere soepkippen gebruiken.

U moet het vlees wel vooraf in wat lauw water in de Römertopf halfgaar stoven. De bouillon kunt u voor de ragoût gebruiken.

2 haantjes of 1 kip
100 gr gerookt spek
zout
1 eetlepel paprikapoeder
1/4 liter bouillon
1/4 liter room
1 eetlepel bloem
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel gehakte peterselie
2 eetlepels geraspte kaas

Verdeel het gevogelte in stukken, en wrijf die in met zout en paprikapoeder.

Bak de dunne schijfjes spek in een koekepan goudgeel uit en leg die op de bodem van de natgemaakte Römertopf.

Voeg de kipstukken met de gesnipperde ui en de bouillon toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof de kip in ± 1 1/2 uur gaar.

Maak de saus af met room en citroensap en bind haar naar verkiezing met de aangemengde bloem.

Bestrooi de ragoût met geraspte kaas en geef de schotel in de hete oven een bruin korstje.

Dien deze schotel op met gekookte aardappelen, rijst, frieten of toast.

Variaties:

Roer gaargekookte champignons en/of doperwten en/of bloemkoolroosjes door de ragoût.

Of: Laat de laatste 10 minuten 200 gr in reepjes gesneden gerookte tong mee stoven.

Of: Maak de ragoût af met tomatenpuree.

Kip Calcutta

1 braadkuiken

3 eetlepels boter

1 theelepel kerrie

nootmuskaat

suiker

het sap van 1 citroen

1 theelepel gemberpoeder

mangochutney

2 sinaasappelen

1 bekertje zure room

1 eidooier

Verdeel de kip in 6 stukken, bestrooi die met peper en zout, besprenkel ze met citroensap en laat dit enige tijd intrekken.

Leg in de natgemaakte Römertopf enkele klontjes boter en schik hierop de stukken kip.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en laat het gerecht hierin 40 minuten smoren.

Schil de sinaasappelen, snijd ze in kleine stukjes en vermeng die met de kerrie, nootmuskaat, gemberpoeder, suiker en wat citroensap.

Giet dit mengsel over de kip, sluit de schotel weer en laat de kip nog 1 uur sudderen.

Giet het vocht in een pannetje en maak het af met de zure room, de chutney en de eidooier.

Laat de kip intussen zonder deksel in de oven in ± 10 minuten een bruin korstje krijgen.

Dien op met kerrie, rijst en de saus.

Kip Sirikit

1 soepkip van ± 1 1/2 kg

2 eetlepels citroensap

peper, zout

200 gr gesneden soepgroenten

1/2 liter yoghurt
2 teentjes knoflook
1 eetlepel kerrie

Voor de saus:

2 eetlepels citroensap
1 eetlepel kerrie
1 eetlepel boter
1 eetlepel bloem
1 eidooier

Wrijf de kip in met peper, zout en citroensap en snijd haar in 8 stukken.

Leg deze in de natgemaakte Römertopf, verdeel hierop de soepgroenten en giet er de yoghurt, gekruid met de kerrie en de fijngevreven teentjes knoflook over.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en laat het gerecht in ± 1 1/2 uur gaar sudderen.

Haal de stukken kip uit de schotel en spoel ze onder de kraan af om de gestolde yoghurtdeeltjes te verwijderen.

Zeef het stoofvocht, bind het met de aangemengde bloem en de eidooier en maak het af met de boter, de kerrie en het citroensap.

Leg het vlees in de saus terug en laat het geheel even heet worden.

Dien deze schotel op met rijst, die met ruim fijngehakte peterselie is gaar gekookt.

Gesmoorde kip

1 braadkip (± 1 kg) of 1 diepvrieskip
6 gr zout
50 gr boter
50 gr ontbijtspek
200 gr champignons
1 paprika
1 ui
(100 gr worteltjes of 1 aubergine)
(1/2 komkommer)
(knoflook)

Zet de braadschotel ± 15 minuten onder water.

Leg de gezouten en eventueel ontdooide kip met de boter en de plakjes ontbijtspek in de uitgelekte braadschotel en leg er de schoongemaakte en gesneden champignons, paprika, ui en desgewenst worteltjes, aubergine, komkommer en knoflook omheen.

Zet e braadschotel op een rooster midden in een koude oven, stel de temperatuur in op ± 180°C en laat de kip in ± 1 uur gaar smoren.

Parijse kipschotel

4 kippenborsten
2 eetlepels bloem
2 eetlepels boter
3/8 liter witte wijn
peper, zout
250 gr Weense worstjes
1/4 blik champignons
(olijven)
3 eieren
1 pak diepvriesbladerdeeg of zelfgemaakt bladerdeeg van \pm 150 gr bloem

Leg het kippenvlees met de boter in de natgemaakte Römertopf, leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 250°C en smoor het gerecht 1/2 uur.

Verdeel de in stukjes gesneden worstjes, (de olijven) en de champignons over het vlees en giet de warmgemaakte wijn erover.

Kook de eieren hard, snijd ze in schijfjes en leg ze als een laag op het vlees-champignonmengsel.

Rol het bladerdeeg uit en dek het gerecht hiermee af.

Leg het deksel op de schotel en laat het gerecht in \pm 1 uur verder gaar worden.

Kip in het potje

1 maïskip van \pm 1 kg
75 gr boter
150 gr rauwe ham in kleine reepjes
3 vleestomaten, ontveld en in parten
12 kleine sjalotjes
1 laurierblaadje
2 teentjes knoflook
2 eetlepels mosterd
1 dl witte wijn
3/4 dl port
zout, peper
een Römertopf of ovenschaal

Dompel de Römertopf 30 minuten in koud water onder.

Snijd de kip in 6-8 stukken.

Vet de Römertopf met boter in en leg de kip, rauwe ham, tomaten, sjalotjes en laurier in de schaal.

Smelt de rest van de boter, roer er de knoflook, mosterd, wijn, port, zout en peper door en schenk het mengsel over de kip.

Zet de schaal zonder deksel in de oven, stel de oven in op 225°C en braad de kip in 1

uur en 15 minuten goudbruin.

Serveer met in de schil gebakken aardappelen:

Borstel de aardappelen goed schoon en bak ze 1 uur in de oven op 200°C. Kruis de aardappelen halverwege de baktijd aan de bovenkant in en strooi er een beetje grof zeezout in.

Kip met spek

1 kip van 2,5 kg

4 sneden spek

1 fijngehakte ui

1 fijngehakt teentje knoflook

1/4 liter kippenbouillon

1/2 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

1 eetlepel maïzena, opgelost in 2 eetlepels water

2 eetlepels fijngehakte peterselie of bieslook

Week de Römertopf 10 minuten in koud water.

Bind de kip op en leg haar met de borst naar boven in de pot.

Snijd het spek in kleine stukjes, bak die knapperig en strooi ze over de kip.

Voeg de ui, de knoflook, de kippenbouillon, zout en peper toe.

Doe het deksel op de pot en zet hem in een koude oven.

Voer de oventemperatuur geleidelijk op tot 230°C, en laat het gerecht 1,5 uur braden.

Giet het kookvocht dan in een pannetje, breng het aan de kook en voeg het maïzenamengsel toe.

Voeg de peterselie of bieslook aan de saus toe en giet de saus over de kip.

Serveer met rijst of noedels en een tomatensalade.

Kip met zuurkool uit de Römertopf

(2 personen)

2 kippenbouten

1 pak wijnzuurkool

1 rode paprika

1 bekertje crème fraîche

kipkruiden

50 gr ontbijtspek

verse peterselie

Zet de Römertopf minstens 10 minuten onder koud water.

Laat de zuurkool in een vergiet uitlekken.

Snijd de paprika in blokjes.

Meng de zuurkool, de paprika en de crème fraîche in een kom.
Wrijf de kippenbouten in met de kipkruiden.
Doe de helft van het zuurkoolmengsel in de Römertopf.
Leg de kippenbouten er bovenop en vul aan met de rest van het zuurkoolmengsel.
Leg de helft van het ontbijtspek over de kippenbouten.
Zet de Römertopf met deksel in de koude oven en stel de oven in op 225°C.
Reken vanaf het moment dat de oven op temperatuur is, op 50 minuten.
Verwijder de laatste 10 minuten het deksel.
Bak intussen de rest van het ontbijtspek in een koekenpan krokant.
Verkruimel het ontbijtspek over de schotel en knip de peterselie erboven fijn.
Lekker met stokbrood of aardappelpuree.

Kip, bekleed met kaas en ham

1 kip
het sap van 1 citroen
1/2 theelepel gedroogde salie
zout, peper
4 dun gesneden plakken ham
4 dun gesneden plakken kaas

Snijd de kip in vieren en besprenkel de stukken met citroensap.
Strooi er de salie, peper en eventueel naar smaak wat zout over (door de ham en de kaas is zout over de kip niet echt nodig).
Leg de stukken kip in de natgemaakte pot en schuif hem met het deksel erop in de koude oven.
Stel de oven in op 250°C en haal de schotel er na 40 minuten weer uit.
Bekleed de stukken kip met een plak ham waarop u een plak kaas legt.
Zet het gerecht onder de grill tot de kaas is gesmolten en net begint te bruinen.
Als u geen grill heeft, haal de schotel dan na 30 minuten uit de oven om de stukken kip met de ham en de kaas te bekleden en schuif de pot met deksel weer een kwartier terug in de hete oven.

Kippenbouten in kerriesaus

4 kippenbouten
zout, kerriepoeder
1/2 eetlepel boter
± 50 gr doorregen rookspek
1 blik ananas (4 schijven)
100 gr gesneden soepgroenten of 1 bekertje diepvriessoepgroenten
2 appels

1 eetlepel gembersaus
1 eetlepel tomatenpuree
± 2 theelepels kerrie
1 dl witte wijn
1/2 zakje kerriesaus
1/2 potje zure room

Wrijf het vlees in met zout en kerrie; leg het in de vochtige, met boter bestreken schotel en dek de kip af met plakjes spek.

Zet de gesloten schotel in de oven, stel deze in op 250°C en braad de kip 45 minuten. Laat intussen de ananas uitlekken en snijd de schijven klein.

Vermeng de soepgroenten met de ananas, de geschilde en in blokjes gesneden appels, de gembersaus, de tomatenpuree, de kerrie, de warmgemaakte wijn en het vocht van de ananas.

Voeg dit mengsel bij de kip en laat het geheel in ± 1/2 uur verder gaar stoven.

Haal de kip uit de schotel, strooi het sauspoeder door het vocht en laat het in de oven in ± 5 minuten binden.

Maak de saus af met de zure room en leg de kipstukken terug in de saus.

Dien het gerecht op met rijst.

gebraden poularde

1 poularde (in stukken gesneden soepkip)
zout
citroensap
2 eetlepels boter
1 blikje champignons
bouillon
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel bloem
2 takjes tijm
paprikapoeder

Zout de poularde vanbinnen en vanbuiten, besprenkel hem met citroensap en leg hem in de natgemaakte Römertopf.

Steek de tijm in de kip en bestrijk deze met gesmolten boter.

Voeg de champignons met de peterselie toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en braag het gevogelte in ± 1 uur en 40 minuten gaar.

Giet het braadvocht in een pannetje.

Bestrooi de kip met paprikapoeder en laat hem zonder deksel in de oven een bruin korstje krijgen.

Maak intussen de saus af.

Leng het braadvocht eventueel aan met bouillon, maak het af met gehakte peterselie en dien het afzonderlijk op.

Geef deze schotel met een fijne groente, bijvoorbeeld doperwten, asperges of bloemkool en drooggekookte rijst.

Poularde Tokio

1 poularde
1/2 broodje
125 gr gemengd gehakt
1 ei
30 gr gehakte amandelen
1 klein blikje of potje morellen op sap zonder pit
peper, zout, paprikapoeder
citroensap
2 eetlepels olie
maïzena
suiker
kaneel

Wrijf de poularde vanbinnen en vanbuiten met zout en citroensap in.

Kneed een farce van het ingeweekte en goed uitgeknepen broodje, het gehakt, het ei, de morellen en de amandelen.

Vul de poularde hiermee, naai hem dicht, bestrijk hem met olie en bestrooi hem met paprikapoeder.

Leg de poularde in de natgemaakte Römertopf, zet hem in een koude oven, die op 250°C is ingesteld en braad het gevogelte in ± 1 1/2 uur gaar.

Giet het braadvocht in een pannetje af, voeg het kersensap toe en bind de saus met aangemengde maïzena.

Maak de saus af met suiker en kaneel.

Dien deze schotel op met aardappelkroketten en verschillende salades.

Variaties:

Bedek de poularde met lapjes spek.

Of: Voeg 1 kop witte wijn toe. Deze wordt geheel door het gevogelte opgenomen en geeft hieraan een bijzonder fijne smaak.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en vervang het broodje door een sneetje zoutloos witbrood.

Ragoût van poularde

1 poularde
100 gr gerookt vet spek
3 wortelen
1 kleine ui

2 eetlepels gehakte peterselie
1 kop bouillon
1 glaasje cognac
1 eetlepel tomatenketchup
peper, zout
(1 eetlepel olijven)

Verdeel de poularde in stukken en leg die in de natgemaakte Römertopf.

Bak de dunne schijfjes spek in een koekepan met de gesnipperde ui lichtbruin uit en spreid dit over de kipstukken uit.

Voeg de zeer fijngesnipperde wortelen, de peterselie, de bouillon, peper en zout toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof de kip in ± 2 uur gaar.

Maak de saus af met cognac, tomatenketchup en olijven en bind haar naar verkiezing met aangemengde maïzena.

Dien deze schotel op met rijst, frieten of toast en een salade.

Gebraden kalkoen

1 kalkoen
peper, zout
2 eetlepels boter
1/2 liter bouillon

Wrijf de kalkoen vanbuiten en vanbinnen met peper en zout in.

Verdeel in de natgemaakte Römertopf enkele stukjes boter, leg de kalkoen hierop en bekleed deze met stukjes boter.

Voeg iets bouillon toe.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en braad de kalkoen in ± 2 1/2 uur mals en gaar.

Bedruip hem ieder half uur met bouillon.

Bind het vocht naar voorkeur en maak het op smaak af.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutloze bouillon en boter.

Gevulde kalkoen

Maak de kalkoen klaar als bij het vorige recept. Ze kan met de volgende farcen worden gevuld:

De klassieke vulling:

Maal hiervoor de lever en het hart van de kalkoen en vermeng dit met 250 gr gemengd gehakt en 250 gr gehakte champignons tot een goed samenhangende massa.

Of: Kook kastanjes tot u ze kunt pellen.

Laat ze met vet spek bakken en hak ze fijn.

Maak af met 2 likeurglaasjes jenever.

Of zoals in Amerika in mosterdsaus:

Fruit 2 eetlepels bloem in 2 eetlepels boter goudgeel, voeg bouillon toe en maak het af met 1 eetlepel mosterd en naar verkiezing met cocktailkersen.

Of: Vul de kalkoen met 1 kg zure appels en 200 gr rozijnen.

Of enkele moderne, originele bereidingen:

Kook 750 gr geschilde kastanjes gaar en vermeng ze met 150 gr fijngehakte ananas.

Of: Vermeng 500 gr gekookte en gepureerde aardappelen met 500 gr gehakt, 250 gr rozijnen en 2 grofgeraspte appels.

Of: Kook 200 gr rijst half gaar en vermeng die met kleingesneden lever en hart, 1 gesnipperde ui en 2 eieren.

Of op de manier van grootmoeder:

Rasp 4 appels en vermeng die met 1 kop gedroogde pruimen, in melk geweekte peperkoek, 1 kop rozijnen, kaneel, enige jeneverbessen, peper, zout en 1/2 gesnipperde ui tot de massa goed samenhangt.

Kalkoen in groentensaus

1 kleine kalkoen

400 gr spruitjes

400 gr tomaten

250 gr champignons

2 uien

peper, zout, paprikapoeder

1 teentje knoflook

aromat

3 eetlepels olie

60 gr gerookt spek

1 pakje sauspoeder

Leg de schoongemaakte spruitjes, de ontvelde en in vieren gesneden tomaten, de champignons en de gesnipperde uien in de natgemaakte Römertopf en bestrooi met aromat.

Leg de kalkoen op de groenten.

Vermeng peper, paprikapoeder, zout en de fijngewreven knoflook met de olie, bestrijk de kalkoen hiermee en beleg hem met fijne plakjes spek.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en braad de kalkoen in ± 2 1/2 uur gaar en mals.

Leg de kalkoen op een verwarmde schotel.

Giet het vocht in een pannetje, leng het met water aan, bind het met het sauspoeder en giet deze saus over de groenten.

Dien deze schotel op met aardappelpuree.

Kalkoen in Jagerssaus

Bedek de kalkoen met schijfjes spek.

Maak een vlees-brood-eivulling pikant af met 5 fijngemaakte jeneverbessen, iets marjolein en tijm en vul de kalkoen hiermee.

Voeg 1 kop rode wijn toe en laat naar verkiezing cantharellen of champignons mee stoven.

Of uit grootmoeders kookboek:

Bestrijk de kalkoen dik met boter en dek hem af met vetvrij papier (of aluminiumfolie).

Of Amerikaanse kalkoen:

Maak de saus af met kerrie en gemberpoeder en voeg schijfjes mandarijnen en 4 eetlepels blokjes ananas toe.

Geef hier gekookte rijst bij.

De klassieke manier om kalkoen op te dienen is met gekookte aardappelen en rode kool.

Gebraden patrijs

3 jonge patrijzen

100 gr gerookt spek

1 eetlepel boter

1 eetlepel citroensap

1/2 laurierblad

tijm

1 ui

100 gr gesneden soepgroenten

zout

1/2 kop zure room

1/2 kop rode wijn

Wrijf de patrijzen vanbinnen en vanbuiten met zout en citroensap in.

Maak een farce van de fijngehakte hartjes en levertjes met de boter, iets citroensap en tijm.

Vul de vogels hiermee en naai daarna dicht.

Leg de patrijzen dicht tegen elkaar in de natgemaakte Römertopf.

Voeg de gesnipperde ui en de soepgroenten toe, giet de room erover en bedek de patrijzen met dunne schijfjes spek.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en braad het gevogelte in ± 1 1/2 uur gaar.

Geef ze naar keuze zonder deksel in nog 15 minuten een bruin korstje.

Begiert ze intussen 1-2 keer met de rode wijn.

Dien deze schotel op met roggebrood, aardappelpuree en zuurkool.

Patrijzen in champignon-madeirasaus

Bereid de patrijzen als in het vorige recept. Zeef de saus, voeg 1 kopje madeira en 1 blikje champignons toe en bind de saus naar keuze met 1 eetlepel aangemengde bloem.

Patrijzen Titanic

Omwikkel de patrijzen met spek.

Leg ze in de natgemaakte Römertopf, zet die in een koude oven, die op 220°C is ingesteld en braad ze in ± 40 minuten halfgaar.

Verwijder het spek.

Vermeng 200 gr druiven en het vruchtvlees van 4 sinaasappelen en vul de patrijzen hiermee.

Pers 5 sinaasappelen uit, verwarm het sap en gier dit over het gevogelte.

Leg het deksel op de schotel en smoor het gerecht in ± 50 minuten verder gaar.

Strasburgse ganzeschotel

1 kg ganzevlees

1 pak wijnzuurkool

1 kopje appelsap, appelwijn of witte wijn

1 eetlepel reuzel

1 kweeper

1 glas Calvados

1 ui

2 kruidnagels

2 laurierbladeren

out, peper

1 eetlepel bijenhoning

Bak de stukken gans in het ganzevet in een pan aan alle kanten lichtbruin.

Voeg zout en peper toe.

Spread de zuurkool in een van tevoren natgemaakte Römertopf uit.

Halveer de ui, wikkel iedere helft in een laurierblad, prik de bladeren met een kruidnagel vast en leg ze op de zuurkool.

Schil de kweeper, verwijder het klokhuis, snijd de vrucht in kleine plakjes en strooi die er overheen.

Giet het met honing vermengde sap of de wijn erover uit en leg het aangebraden vlees op het mengsel.

Leg het deksel op de schotel en laat het vlees bij een oventemperatuur van 250°C in 2 1/2-3 uur gaar sudderen.

Verwijder daarna voorzichtig de uien en serveer het vlees apart.

Roer de zuurkool met een lepel door elkaar en vermeng hem met een glas Calvados (Franse appellikeur) of iets dergelijks.

In de Elzas serveert men hierbij de heerlijkste aardappelen:

Borstel middelgrote rauwe aardappelen onder stromend water, halveer ze en leg ze op een bakblik.

Bestrooi ze met zout, komijn en wat klontjes boter en laat ze in de oven zo zacht worden dat ze bijna uit elkaar vallen.

Vullingen voor gans

Een zeer speciale vulling is een mengsel van 750 gr geschilde en gekookte kastanjes met 150 gr fijngesneden ananas.

Of: Maak een vulling van 500 gr aardappelpuree, 500 gr gehakt, 250 gr rozijnen en 2 grofgeraspte appels.

Of: Vermeng 200 gr halfgaar gekookte rijst met 200 gr fijngesnipperde lever en de fijn gemaakte ingewanden en meng er 1 geraspte ui en 2 eieren door.

Kruid het mengsel en vul hierde eerst met zout en een teentje knoflook ingewreven gans mee.

Of een vulling zoals grootmoeder die maakte:

Vermeng 4 geraspte zure appels met 1 kopje gedroogde pruimen, in melk geweekte taaitai, 1 kopje rozijnen, een paar vossebessen, zout, peper en 1/2 fijngesneden ui.

Tenslotte kunnen ook fijngesneden champignons voor een vulling worden gebruikt.

Eend in de Römertopf

1 tamme eend ± 1 1/2 kg

zout, versgemalen witte peper

1 theelepel verse tijmblaadjes

2 teentjes knoflook uit de pers

4 ontvelde tomaten in blokjes

12 groene, ontpitte olijven

1 rode paprika in blokjes

4 bosuitjes

1 dl gevogeltebouillon

Leg de Römertopf 10 minuten in ruim koud water.

Maak de eend droog en wrijf hem van binnen en van buiten in met een mengsel van zout, peper, tijm en knoflook.

Schep de tomaten, olijven, rode paprika, bosuitjes en fond in een kom door elkaar en

voeg er wat zout en peper aan toe.

Verdeel alles over de bodem van de Römertopf en leg de eend erop.

Sluit de pot met het deksel en zet hem iets onder het midden in de koude oven.

Sluit de ovendeur en stel de oven in op 225°C.

Reken op een oventijd van 2 uur.

Neem tijdens de laatste 5 minuten het deksel weg, zodat de eend nog wat kleur kan krijgen.

Neem de eend uit de pot, verdeel hem in het gewenste aantal stukken en leg die op een voorverwarmde schaal.

Schep de groenten er rondom en schenk het stoofvocht er door een zeefje door.

Geef er gekookte aardappelen, aardappelpuree of een Italiaanse pasta bij.

Krokant gebraden eend

1 kleine eend

zout, peper

100 gr ui

2 appels

1 bosje peterselie

1 ui

1 laurierblad

2 kruidnagels

Week de Römertopf minstens 15 minuten in koud water.

Zout de eend vanbinnen en vanbuiten licht en bestrooi hem vanbinnen met wat peper.

Snijd 50 gr ui fijn, snijd 1 appel in stukjes en hak de peterselie grof.

Vermeng de ui, appel en peterselie en vul de eend met dit mengsel.

Snijd de andere 50 gr ui fijn, snijd de andere appel in schijfjes, verdeel ze over de bodem van de Römertopf en leg de eend met de borst naar beneden op het ui-appelmengsel.

Prik het laurierblad met de kruidnagels op de hele ui vast en leg de ui zo op de eend.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en braad de eend in ± 2 uur gaar.

Neem 10 minuten voor het einde van de braadtijd het deksel van de Römertopf (pas op voor de zeer hete stoom!), giet het braadvocht af en gebruik dit voor een sausje.

Zet de Römertopf zonder deksel nog 10 minuten in de oven om de eend krokant te laten worden.

Brusselse eend

Eend kunt u net zo braden als gans, maar de braadtijd is iets korter.

1 eend

peper, zout
1 mespunt kaneel
1/2 theelepel suiker
1/2 kop bouillon
1/2 kop witte wijn
± 250 gr ontpitte morellen
1 eetlepel maïzena

Bestrooi de eend met peper en zout en braad hem op de gebruikelijke manier.

Begiet hem tijdens het braden met bouillon.

Giet het vocht in een pannetje, maak het af met kaneel, voeg de suiker en de morellen toe en bind de saus met de aangemengde maïzena.

Geef deze schotel met aardappelkroketten of frieten.

Variaties:

Eend met ananas:

Maak de saus af met 1 kopje blokjes ananas, wat kerrie en 1 likeurglaasje cognac.

Of eend met sinaasappelsaus:

Braad de eend zonder vulling.

Roer het sap en de schil van 1 sinaasappel en van 1/2 citroen, 1 eetlepel sauspoeder, 1 mespunt suiker en het kleingesneden vruchtvlies van 1 sinaasappel door het braadvocht en bind dit met 1 eetlepel aangemengde maïzena.

Eend met vruchtenzuurkool

1 eend
750 gr zuurkool
250 gr fruitcocktail
peper, zout
1/4 liter bouillon
1 verse paprika of 1 paprika uit het zuur
1 eetlepel maïzena

Vermeng de zuurkool met de vruchten en de kleingesneden paprika en leg dit mengsel in de natgemaakte Römertopf.

Verdeel de eend in stukken, bestrooi die met peper en zout, leg ze op de zuurkool en giet de bouillon over het geheel uit.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 250°C is ingesteld en laat het gerecht in ± 2 uur gaar worden.

Leg de stukken eend op een verwarmde schotel of geef ze naar keuze in de hete oven een bruin korstje.

Bind de Zuurkool met de aangemengde maïzena, maak hem op smaak af en dien hem bij de eend op.

Geef er aardappelpuree bij.

Eend Nizza

1 eend
1 kg tomaten
300 gr olijven zonder pit
2 likeurglaasjes cognac
2 likeurglaasjes witte wijn
1 teentje knoflook
peper, zout
rozemarijn, tijm
aromat

Wrijf de eend in met peper, zout en knoflook en leg hem in de natgemaakte Römertopf.

Snijd de olijven in schijfjes.

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in vieren.

Voeg de olijven en de tomaten aan de eend toe, bestrooi het geheel met de kruiden en aromat en overgiet het met de cognac en witte wijn.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 250°C is ingesteld en stoof de eend in 1 1/2-2 uur mals en gaar.

Recepten met wild

Gebraden hert

± 1 kg gelardeerde herterug of -bout
1/4 liter dragonazijn
1 ui
2 eetlepels boter
marjolein, tijm, jeneverbessen, rozemarijn, salie
1 laurierblad
de schil van 1/4 citroen
1/2 liter zure room
peper, zout
1 eetlepel bessengelei
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel fijngemaakte peperkoek
peterselie

Laat de azijn met de in schijven gesneden ui en de kruiden 5 minuten koken en laat het afkoelen.

Leg het vlees in de marinade, voeg eventueel wat water toe, zodat het vlees onder

staat en laat het hierin ± 3 dagen staan.

Verdeel klontjes boter over de bodem van de natgemaakte Römertopf en doe het wild met de marinade hierin over.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 250°C is ingesteld en smoor het vlees in ± 2 uur gaar.

Zeef het vocht voorzichtig in een pannetje en laat dat met de gelei, de mosterd, de peperkoek en de zure room zachtjes koken.

Maak de saus af met fijngehakte peterselie.

Laat intussen het vlees zonder deksel in ± 10 minuten een bruin korstje krijgen.

Geef bij deze schotel aardappelpuree en vossebessencompote.

Variaties:

Voeg rode wijn of karnemelk aan de marinade toe.

Vervang een gedeelte van de kruiden door ruim gehakte augurkjes.

Of: Laat 250 gr cantharellen en iets tomatenpuree mee stoven.

Of: Laat kleine geschilde en geboorde appeltjes in hun geheel in de saus mee smoren.

Gebraden ree

De bereiding is als die van hert.

Een marinade is hiervoor niet nodig, maar pak het vlees 1 dag in in een met azijn natgemaakte handdoek.

Bekleed de natgemaakte Römertopf met schijfjes spek, leg hier het met wat peper en zout bestrooide reevlees op en dek het met spek af.

Maak het vlees, als het gaar is, voorzichtig van het been los en snijd het in schijfjes.

Bak 2 fijngesnipperde uien in 2 eetlepels boter goudgeel, vermeng ze met 1 blikje gesneden champignons en spreid dit over het wild uit.

Gebraden wild zwijn

Laat u niet afschrikken door de verhalen over de "vreemde smaak". Die verschijnt alleen, als het vlees slecht wordt bereid. Goed klaargemaakt is het een delicatessen!

Het vlees is het lekkerst in november en december. De rest van het jaar is het diepgevroren verkrijgbaar.

In de meeste kookboeken wordt aangeraden, het vlees met spek te larderen.

Wij raden dit af: wild zwijn is van zichzelf al erg vet, bovendien is de "vette wildsmaak" nu juist wat de meesten niet lekker vinden.

1-1 1/2 kg van de bout of rug

2 uien

2 wortelen

1/4 selderijknol

peperkorrels
zout
jeneverbessen
2 kruidnagelen
1/2 liter wijnazijn
1/2 liter rode wijn
2 eetlepels boter
1 eetlepel maïzena
paneermeel

Laat de azijn, de in stukken gesneden uien, wortelen en selderijknol met de kruiden en zout ± 20 minuten zachtjes koken.

Voeg de wijn toe en zet het vlees in deze marinade ± 3 dagen weg, onder regelmatig keren.

Droog het vlees af, leg het in de natgemaakte Römertopf en giet er een kopje van de marinade over.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en smoor het vlees in ± 2 1/2 uur gaar.

Schep ieder half uur met een eetlepel het vet van de jus af en doe er daarvoor in de plaats wat van de marinade bij.

Giet het vocht in een pannetje af, bind het met de aangemengde maïzena en schep het vet nogmaals af.

Bestrooi het vlees dik met paneermeel en laat het zonder deksel een bruin korstje krijgen.

Geef bij deze schotel aardappelpuree en rode kool.

Variaties:

Garneer het vlees met schijfjes mandarijn.

Of: Maak de saus zuurzoet met een eetlepel bessengelei.

Gebraden haas

Let er bij het kopen van de haas op, dat deze niet te jong of te oud is. Bij de eerste is het vlees smakeloos, bij de laatste te scherp.

Leg een haas niet in marinade, maar pak hem ± 2 dagen in een met azijn natgemaakte handdoek in.

1 kg haas in stukken (gebruik voor een hele haas de grote Römertopf)

100 gr gerookt spek

peper, zout

3 uien

3 wortelen

1 kopje zure room

1 kopje rode wijn

1 citroen

1 plak zoet roggebrood
1 eetlepel gehakte peterselie

Wrijf de haas in met peper en zout, pak hem in schijfjes spek in en leg hem in de natgemaakte Römertopf.

Voeg de gesnipperde wortelen en uien en het brood toe en giet de wijn erover.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 225°C is ingesteld en smoor de haas in ± 1 1/2 uur mals en gaar.

Wrijf het vocht door een zeef, giet het in een pannetje en maak het met citroensap, room en peterselie af.

Dien deze schotel op met aardappelpuree, zuurkool of rode kool en vossebessencompote.

Variaties:

Laat jeneverbessen, peperkorrels, laurie en kruidnagel mee smoren.

Voeg ef: Enige geschilde tomaten toe.

Of: Maak de saus zuurzoet af met bessengelei.

Of: Voeg aan de saus het vruchtvlees van 2 sinaasappelen en iets geraspte schil toe.

Was van resten haas de saus af en geef ze bij de boterham met stijfgeklopte slagroom, die met geraspte mierikswortel en vossebessencompote is vermengd.

Verwerk de resten met komkommer en tomaten in een pittige aspic.

Hazenpeper

1 in stukken gesneden haas

1 kopje bloed van de haas

1 ui

1 zakje gesneden soepgroenten

jeneverbessen

tijm, laurierblad

2 eetlepels gehakte peterselie

2 eetlepels boter

1 eetlepel bloem

1 kopje rode wijn

1 kopje bouillon

peper, zout

1/2 dl azijn

2 1/2 dl water

Kook een marinade koken van het water, de azijn, de soepgroenten, jeneverbessen, tijm, laurier en gesnipperde ui en laat deze afkoelen.

Wrijf de stukken haas in met peper en zout, laat ze een nacht in de marinade staan, droog ze goed af en bak ze in de hete boter bruin.

Strooi de bloem erover, laat deze mee kleuren, giet de bouillon erbij en laat het

geheel afkoelen.

Doe de haas met de wijn en de gezeefde marinade over in de natgemaakte (grote) Römertopf.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, die op 200°C is ingesteld en stoof de haas in ± 3 uur gaar en mals.

Roer het bloed erbij.

Laat het vlees zonder deksel in de hete oven een bruin korstje krijgen en laat de saus bindend.

Dien de schotel op met aardappelpuree.

Variaties:

Voeg voor de franse manier 2 fijngewreven teentjes knoflook aan de saus toe.

Of: Laat 2 geschilde en in vieren gesneden tomaten mee smoren.

Of: Bestrooi voor het geven van het bruine korstje het vlees dik met geraspte kaas.

Zoutloos dieet: Voeg geen zout toe en gebruik zoutarme boter en bouillon.

Gebraden konijn op Franse wijze

1 klein konijn

125 gr spek

1 zakje gesneden soepgroenten

1 kopje rode wijn

1 kopje (zure) room

1 teentje knoflook

1 eetlepel tomatenketchup

suiker

rozemarijn

1 eetlepel sinaasappelmarmelade

peper, zout

Bekleed de natgemaakte Römertopf met dunne schijfjes spek, leg het met peper en zout ingewreven konijn erin en dek af met spek.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 250°C en braad het konijn 40 minuten, zonder vocht toe te voegen.

Voeg de soepgroente, de fijngewreven knoflook, de tomatenketchup, een mespunt suiker, de rozemarijn en de met de marmelade en de room verwarmde wijn toe.

Braad het konijn bij 220°C in ± 2 uur verder gaar.

Dien deze schotel op met pommes frites.

Variaties:

Gebruik voor de saus alleen rode wijn.

Of: Laat 250 gr champignons en 2 tomaten mee smoren.

Of: Braad het konijn eerst in boter en smoor het dan in de Römertopf verder gaar met 1 kopje room, het sap van 1/2 citroen, 1 eetlepel kerrie en zout.

Of: Leg het konijn 3 dagen in een marinade en smoor het in de marinade gaar. Voeg

aan de saus 250 gr gesneden champignons, 250 gr stoofasperges, 1 eidooier en ruim gehakte peterselie toe. Dien deze schotel op met gekookte rijst.

Konijn in bier

Verdeel het konijn in 4-8 stukken en leg die een nacht in water met azijn.

Braad ze in een pan met blokjes spek en ui aan, doe het geheel over in de Römertopf met peterselie, tijm en 1 kopje bier.

De verdere bereiding is als die van konijn op Franse wijze, maar vervang de rode wijn door bier.

Konijn uit de Römertopf

(2-3 personen)

1 jong duinkonijn van ± 800 gr

zout, peper

bloem

50 gr boter

2 theelepel tijm

200 gr paddestoelen (bijvoorbeeld cantharellen of morilles)

2 dl witte wijn

1/2 dl crème fraîche

beurre manié (half boter, half bloem)

Zet de romertopf 10 minuten onder water en laat hem daarna uitlekken.

Snijd het konijn in stukken en bestrooi die met zout en peper.

Haal het konijn vervolgens door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.

Laat 30 gr boter heet worden en bak de stukken konijn hierin bruin.

Leg het konijn op de bodem van de Römertopf, bestrooi met de tijm en let er de schoongeborstelde paddestoelen op.

Blus de bakboter af met de helft van de wijn en giet dit over het konijn.

Verdeel de rest van de boter hierover, leg het deksel op de schaal en zet de Römertopf in de koude oven.

Stel de oven in op 200°C.

Voeg na 1 uur de rest van de wijn toe, temper de oven tot 175°C en laat het konijn in 30 minuten verder gaar worden.

Giet het vocht voorzichtig in een steelpan, roer de crème fraîche hierbij, breng het aan de kook en bind de saus al roerend met de beurre manié.

Reebout uit de Römertopf

1 reebout
zout
8 plakken gerookt spek
8 eetlepels in dunne plakken gesneden ui
1 ui
1 laurierblad
2 kruidnagels
4 gekneusde jeneverbessen
1/4 liter bouillon
bouillonpoeder
6 eetlepels koude melk
8 eetlepels room
4 eetlepels witte wijn

Laat de Römertopf minstens 15 min in koud water weken.

Zout de reebout licht.

Leg 4 plakken spek op de bodem van de Römertopf, verdeel de helft van de ui hierover en leg er de reebout op.

Verdeel er dan de rest van de gesneden ui, de overige 4 plakken spek, de met het laurierblad en de kruidnagels bestoken ui en de gekneusde jeneverbessen over.

Zet de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en braad de reebout in ± 3 uur gaar.

Zeef het braadvocht in een sauspan en maak er met de bouillon, het bouillonpoeder, de melk, de room en de witte wijn een saus van.

Wildschaschlik

Rijg schijven van resten wild met afwisselend reepjes ui en plakjes champignons aan pennen.

Bereiding volgens Schaschlik recept.

Besprenkel met Cumberland sauce.

Recepten met vis

Vis-groentesoep uit Marseille

1 eetlepel olijfolie
1 kg visfilet in stukken
2 venkelknollen in stukjes

2 preien in ringen
1 kleine winterwortel in stukjes
250 gr ontvelde tomaten in partjes (of 1 blikje gepelde tomaten)
2 geperste teentjes knoflook
3 eetlepels fijngesneden peterselie
2 eetlepels fijngesneden selderijgroen
zout, peper
1 blaadje laurier
1 theelepel tijm
10 blaadjes saffraan of 1/4 theelepel saffraanpoeder
1 liter visbouillon (van tablet)

Dompel de Römertopf 15 minuten onder in koud water.

Bestrijk hem daarna met olie.

Leg de stukken vis, venkel, prei, wortel en de tomaten in de Römertopf.

Meng de knoflook, peterselie, selderij, zout, peper, laurier, tijm en saffraan erdoor.

Schenk de bouillon erover, de vis moet net onder staan.

Zet de Römertopf met het deksel in het midden van de oven.

Stel de oven in op 200°C en laat de vis in ± 40 minuten gaar worden.

Serveer met stokbrood, besmeerd met rouille.

Deze soep kunt u met mosselen en garnalen uitbreiden. Voeg dan 5 minuten voor het einde van de kooktijd 150 gr gepelde garnalen en 250 gr gekookte mosselen aan de soep toe.

Kabeljauw uit de Römertopf

600 gr kabeljauwfilet

2 eetlepels fijngesneden selderij

3 ontvelde tomaten in blokjes

zout, peper

1 ongeschilde courgette in kleine blokjes

100 gr geraspte 20+ kaas

Dompel de Römertopf ± 15 minuten in water onder.

Haal hem dan uit het water en leg de kabeljauw erin.

Vermeng de selderij, tomaten, zout en peper en verdeel dit over de kabeljauw.

Leg er de courgette op en verdeel de kaas erover.

Leg het deksel op de Römertopf.

Zet de pot in het midden van de oven en schakel de oven in op 200°C.

Laat het gerecht in ± 40 minuten gaar worden.

Serveer met pasta.

Witte bonen met vis

3 kleine rode uien
1 courgette
1 doosje kerstomaatjes (250 gr)
1 grote en 1 kleine pot witte bonen (720 en 360 gr)
1 eetlepel olijfolie
100 gr Kalamata of zwarte olijven
zout, peper
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
4 mootjes zeeduivel (á 125 gr), of andere stevige witte vis
8 plakjes ontbijtspek

Zet de Römertopf (schaal en deksel) onder water, laat ze \pm 5 minuten weken en droog de pot af.

Snijd de rode uien in kwarten en de courgette in halve plakjes.

Maak de kerstomaatjes schoon.

Spoel de witte bonen af en schep er de olijfolie, de uikwarten, de tomaatjes, de courgette, de olijven, peper en zout door.

Doe de groenten over in de schaal en schik de takjes tijm erop.

Scheur de laurierblaadjes door, leg op elk mootje vis een half blaadje en wikkel er 2 plakjes spek omheen.

Leg de vispakketjes op de groenten, sluit de Römertopf af en zet hem in de koude oven.

Laat de schotel op 200°C in \pm 1 uur gaar worden.

Bloemkoolshotel met vis

700 gr visfilets
1 grote of 2 kleine bloemkolen
2 eetlepels boter
2 eetlepels citroensap
suiker
zout
1/2 kop geraspte kaas
1/2 kop paneermeel
2 eetlepels gehakte amandelen

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook die in water met zout bijna gaar.

Schik in de natgemaakte Römertopf voor vis afwisselend laag om laag bloemkoolroosjes en visfilets met daartussen stukjes boter.

Maak 1/2 kop van het bloemkoolkookvocht op smaak af met zout, suiker en citroensap en giet dit in de schotel.

Vermeng de kaas met het paneermeel en de amandelen en dek de schotel hiermee af.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven die op 220°C is ingesteld en smoor het gerecht in 3 kwartier gaar.
Serveer met gekookte aardappelen.

Indonesische visschotel

500 gr visfilets
150 gr taugé
100 gr gesnipperde amandelen
4 eieren
peper, zout
sojasaus, sambal en suiker naar smaak
1 teentje knoflook
1 ui
4 eetlepels olie

Bestrijk de natgemaakte Römertopf voor vis met olie.
Snijd de visfilets in de lengte door, zodat ze zeer dun zijn.
Leg een laag hiervan in de schotel en bedek deze met de helft van de taugé.
Klop de eieren los met zout, de kruiden, suiker, de gesnipperde ui, de amandelen en de knoflook en breng dit mengsel met sojasaus en sambal pikant op smaak.
Giet de helft van het eimengsel over de vis, leg er dan weer een laag vis, taugé en eimengsel op en dek af met een laag vis, die met olie wordt bestreken.
Leg het deksel op de schotel, zet deze in een koude oven, stel die i op 180°C en smoor het gerecht in ± 1 uur gaar.

Recepten met groente

Witlof op Vlaamse wijze

800 gr witlof
2 eetlepels boter
1 citroen
1 kop bouillon
peper, zout

Was de struikjes witlof, laat ze uitlekken, snijd met een scherp mesje het bittere gedeelte weg en leg de struikjes in de natgemaakte Römertopf.
Vermeng de bouillon met het citroensap, peper en zout en giet dit over de witlof.
Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof de witlof in ± 30 minuten gaar en zacht.

Geef deze schotel met aardappelpuree en rolletjes gekookte ham.

Variaties:

Vermeng 1 kop (zure) room met 1 kop geraspte kaas en giet dit mengsel over de witlof.

Of: Maak de saus pikant af met kerrie.

Of: Bestrooi de witlof ruim met gehakte rauwe ham.

Of: Geef de gare witlof een bruin korstje.

Witlof met ham

Wikkel ieder struikje witlof voor het gaar stoven in een schijfje gekookte ham.

Bind de saus met geraspte kaas.

Spitskool uit de Römertopf

400 gr rundergehakt

1 zakje kruidenmix voor gehakt met paprika (Silvo)

2 eetlepels gemalen kokos

1 blikje ananasstukjes

1 rode paprika

250 gr gesneden spitskool

450 gr krielaardappeltjes

2 eetlepels boter

Römertopf (inhoud ± 2 liter)

Zet de Römertopf 15-20 minuten in koud water.

Meng intussen het gehakt met de kruidenmix en draai er balletjes van ± 3 cm van.

Strooi de kokos op een plat bord en wentel er de balletjes door, zodat alle kanten met kokos zijn bedekt.

Laat de ananas in een zeef uitlekken (het vocht wordt niet gebruikt).

Maak de paprika schoon, was hem en snijd hem in reepjes.

Schep de gehaktballetjes, ananas, paprikareepjes, spitskool en aardappeltjes in de Römertopf door elkaar en verdeel er de boter in klontjes over.

Zet de Römertopf afgedekt in het midden van de koude oven, stel de oven in op 200°C of gasovenstand 4 en stoof de schotel in ± 1 uur gaar.

Portugese boontjes

800 gr prinsesseboontjes

125 gr gerookt vet spek

6 tomaten

1/4 liter bouillon

peper, zout

1 teentje knoflook

Aromat
bonekruid

Laat het in dobbelsteentjes gesneden spek met de grofgehakte ontvelde tomaten in een koekepan zachtjes smoren.

Haal de boontjes af, breek ze, was ze en doe ze in de natgemaakte Römertopf met de tomaten, bouillon, peper, zout, Aromat, het fijngewreven teentje knoflook en iets bonekruid.

Leg het deksel op de schotel, zet hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en smoor de boontjes in ± 40 minuten langzaam gaar.

Geef deze schotel met gekookte aardappelen en soepvlees.

Vetvrije vegetarische groenteschotel

100 gr ui
100 gr prei
100 gr wortelen
100 gr knolselderij
100 gr tomaat
100 gr rode paprika
100 gr groene paprika
zout
2 eetlepels bouillonpoeder
olie

Laat de Römertopf minstens 15 minuten in koud water weken.

Snijd alle groenten in dunne plakjes of reepjes.

Meng ze door elkaar en strooi er wat zout en het bouillonpoeder over.

Bestrijk de Römertopf aan de binnenkant met plantaardige olie en schep de groenten erin.

Schuif de Römertopf in een koude oven, stel de oven in op 250°C en laat de groenteschotel in ± 1 uur gaar worden.

Couscous uit Noord-Afrika

1 ui
2 wortels
1 courgette
100 gr fijngesneden champignons
1 takje peterselie
200 gr couscous
eventueel 1 kipfilet
50 gr boter

6 dl groentebouillon
zout, peper

Houd de Römertopf even onder stromend water.
Schenk de groentebouillon in de uitgelekte Römertopf en roer de couscous erdoor.
Voeg de fijngesneden ui, wortel, courgette en champignons toe.
Voeg eventueel ook de in kleine reepjes gesneden kipfilet toe.
Leg het deksel op de pot en schuif hem in de koude oven.
Stel de oven in op 220°C en laat het geheel in

± 45 minuten gaar worden.

Neem de laatste 10 minuten het deksel van de pot en roer even goed door.
Leg hier en daar een klontje boter, strooi wat peterselie over het gerecht en zet de pot zonder deksel terug in de oven.

Recepten voor Desserts en gebak

Gevulde appels

4 zoetzure geschilde, uitgeholde appels
150 gr mager rundergehakt
1 grote augurk, in kleine stukjes
1 grof gesneden ui
ketjap manis
zout, peper
paneermeel
1 eetlepel boter

Dompel de Römertopf ± 15 minuten in water onder.
Vermeng het gehakt, de augurk, ui, sojasaus naar smaak, zout en peper en vul de appels met dit mengsel.
Haal de Römertopf uit het water en zet de appels erin.
Strooi op de appels wat paneermeel en verdeel er boter in vlokjes over.
Leg het deksel erop.
Schakel de oven in op 180°C, zet de Römertopf in het midden van de oven en bak de appels in ± 50 minuten gaar.
Laat ze zonder deksel in nog ± 10 minuten bruin worden.

Engelse appelpie

1 pak diepvriesbladerdeeg of zelfgemaakt bladerdeeg van 200 gr bloem

Voor de vulling:

1 1/4 kg appels

1 citroen

1 theelepel kaneel

250 gr suiker

2 eetlepels boter

3 eetlepels bessenjam

3 eetlepels rozijnen

2 eetlepels rum

2 theelepels gemberpoeder

Laat de rozijnen weken in de rum.

Verdeel het deeg in 2 ongelijke delen.

Rol de grootste helft uit en bekleed daarmee de bodem van de natgemaakte "zoete" Römertopf.

Snijd de geschildte appels in plakjes en vermeng ze met het citroensap, de kaneel, het gemberpoeder, de suiker, de jam en de rozijnen.

Vul het deeg met het appelmengsel.

Rol het overgebleven deeg uit en bedek hiermee de appels.

Prik het deeg hier en daar in.

Leg het deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en bak het deeg in c 5 kwartier gaar.

Mysterieuze appels

4 grote, zure handappels

4 eetlepels rozijnen

4 afgestreken eetlepels suiker

4 eetlepels boter (60 gr)

1 eetlepel gemalen amandelen of walnoten

2 eetlepels cognac

2 eetlepels Cherry Brandy

4 sneetjes casinobrood

4 eieren

1/2 liter melk

1 sinaasappel

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 cognac of Cherry Brandy.

Vul de appels met dit geurige mengsel en laat ze in de koelkast rusten.
Zet een Romeinse braadschotel 10 minuten 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 geschilde) 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 minuten gaar worden.
Dien het gerecht in de gesloten braadschotel op.

Schotel van bananen

10 bananen
1/2 liter melk
2 eieren
2 citroenen
100 gr suiker
1 likeurglaasje rum
1 pakje vanillepudding
2 eetlepels gehakte amandelen

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 "zoete" Römertopf, zet die in een koude oven, stel de oven in op 250°C en bak de soufflé in ± 1/2 uur gaar.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

