

KOCHEN & BACKEN

Den Kachelofen vielseitig nutzen

Der Kachelofen hat viele Talente: Er gibt Wärme ab und er kann heutzutage als Ganzhausheizung funktionieren, seine Strahlungswärme tut unserer Gesundheit gut und zudem kann er kochen und backen. Geben Sie Ihren Kachelofenkunden doch diesen und jenen Koch- und Backtipp weiter, die Freude wird gross sein. **TEXT: BERNADETTE BARMETTLER-BALMER**

In vielen Häusern stehen Kachelöfen, welche in der Winterzeit eine wohlige Wärme abstrahlen. Früher diente dieser Ofen nicht nur als Heizung, sondern auch als Backofen. Doch auch heute kann diese Wärme auf einfache Weise zum Herstellen von Gerichten genutzt werden. Dies hat den Vorteil, dass die Gerichte wenig Aufwand und keine zusätzliche Energie erfordern. Zudem erfordert der Ofen keine zusätzliche Reinigung.

Der Umgang mit dem Ofen

Damit die Speisen im Kachelofen gelingen, ist es wichtig, dass man mit dem Ofen vertraut ist, und weiss, wie gross die Wärmespeicherung ist und wann der Zeitpunkt ideal ist, damit die Speisen nicht verkohlen und trotzdem richtig gar werden. Je nach Gericht muss die Einfeuerungszeit am Morgen etwas verschoben werden, damit die Speisen bis zur Essenszeit ideal gegart sind. Die Garzeit ist in der Regel eher kürzer als in einem normalen Backofen. Man rechnet je nach Holz mit einer Einfeuerungszeit von zirka einer bis eineinhalb Stunden und anschliessend eine kurzer Abstezeit von zirka 5 bis 15 Minuten, danach kann das Gericht eingeschoben werden. Ausnahme: Für Ofen-Pommesfrites und gegrilltes Fleisch wird das Gericht früher zur Glut geschoben. Der Rauchzug ist noch wenig geöffnet.

Hinweis: Wurde der Kachelofen längere Zeit nicht mehr eingefeuert, muss er unbedingt am Vorabend mit wenig Holz erwärmt werden. Wird er zu schnell hoch erhitzt, leidet der Ofen und seine Lebensdauer wird sehr stark verkürzt.

Glut bleibt im Ofen: Die Wärmeausnutzung ist am besten gewährt, wenn Sie die Glut im Ofen lassen. Dies ist ratsam, wenn einfache Gerichte eingeschoben werden, die nicht so viel Platz benötigen und gut umhergeschoben werden können. Die Hitze kann etwas weniger gut eingeschätzt werden, dafür hat man die Möglichkeit, je nach Hitze das Gericht eher noch etwas zur Glut zu schieben oder falls nötig etwas davon wegzuziehen. Glut wird entfernt: Ein Teil der Wärme geht dadurch verloren. Dies ist notwendig, wenn der ganze Ofen zum Backen benötigt wird, zum Beispiel zum Brotbacken, Guetzlbacken etc.

Welches Geschirr?

Sehr gut eignet sich ein rustikales Ofengeschirr, z.B. Rössler, welches matt glasiert ist, oder auch alte Kuchenbleche. Es ist zu berücksichtigen, dass durch das Einschieben in den Ofen der Geschirrboden etwas zerkratzt werden kann. Möchte man grössere Bleche anschaffen, lohnt sich ein Blick in das Sortiment von Gastroküchen.

Nicht so gut geeignet sind glänzend glasierte ofenfeste Formen und gar nicht geeignet ist ofenfestes Glasgeschirr, da der direkte Bodenkontakt im Moment zu grosse Temperaturschwankungen verursacht. Bleche mit Antihafbeschichtung eignen sich nicht für den Kachelofen, wie auch die Bratenfolie ertragen sie zu grosse Hitze nicht.

Hitze des Kachelofens versus einen normalen Backofen

Im Kachelofen ist die Hitze zu Beginn viel grösser als im normalen Ofen: zirka 250° bis 280°. Anschliessend nimmt sie langsam ab. Um diese Wärme optimal auszunützen, muss der ideale Zeitpunkt gefunden werden. Um eine grössere Sicherheit zu erlangen, kann auch ein Ofenthermometer benützt werden, mit dem man jeweils die Temperaturen misst, welche ein Ofen bei den entsprechenden Gerichten haben muss.

Der Kachelofen ist ideal für ...

Es werden Gerichte gewählt, bei denen die Temperaturgenauigkeit eine nicht allzu grosse Rolle spielt. Bei folgenden Gerichten, kann kaum etwas schief gehen:

Gratin und Aufläufe in allen Variationen: Dampfknudeln, Kirschtenschu, Gemüse überbacken, Lasagne etc.

Diverse Kartoffelgerichte: Kartoffelgratin, Ofen-Pommesfrites, Kartoffeln savoyards, Kartoffel-Brioche, etc.

Fleischgerichte: Braten in Apfelwein, Milchbraten, Currybraten, Hackbraten etc.

Grilliertes: Brustspitz, Holzhackersteak, Koteletts, Poulet



Weckt Erinnerungen: Brotbacken im Kachelofen

Ofen-Pommesfrites

Die Einfeuerung ist noch nicht abgeschlossen, d.h. die Glut ist noch relativ gross und der Rauchzug ist etwas geöffnet. Sehr gut dazu eignet sich grilliertes Fleisch, da die Hitze ebenfalls gross sein kann.

4-6 El Rapsöl auf das Kuchenblech giessen und verteilen
 1-2 kg Kartoffeln schälen, in Stängeli schneiden und auf das Blech geben, mit Öl vermischen. In den heissen Kachelofen schieben. Ab und zu kontrollieren, ob die Wärme genügend gross ist, sonst eher etwas mehr zur Glut hinschieben. Bei zu grosser Wärme die Kartoffeln von der Glut wegziehen. Eventuell 1- bis 2-mal die Kartoffeln im Blech wenden. Vor dem Servieren mit Salz bestreuen. Backzeit ca. 30 bis 35 Min. Die Kartoffeln sollten nicht zu lange im Ofen gelassen werden, da sie sonst zu hart werden.

Bei den nachfolgenden Kartoffelgerichten sollte der Brennvorhang abgeschlossen sein und der Rauchzug ist zugestossen.

Pommes savoyardes

1-2 kg Kartoffeln schälen, in die Knolle ca. ½ cm dicke Scheiben einschneiden, aber nicht durchschneiden.
 ½ l starke Bouillon in eine Gratinform geben, Kartoffeln hineinlegen, mit den Einschnitten nach oben. Die Kartoffeln müssen bis zur Hälfte in der Bouillon liegen.
 eingesottene Butter die Oberfläche damit bestreichen. Die Form mit den Kartoffeln in den heissen Kachelofen schieben. Kochzeit ca. 45 Min. bis 1 Std.
 Reibkäse ca. 15 Min. vor Ende der Kochzeit über die Kartoffeln streuen.

Brioche-Kartoffeln

1-2 kg Kartoffeln Kleinere Kartoffeln auswählen, schälen und ca. 20 Min. in starker Bouillon knapp weich kochen. Etwas auskühlen lassen. Mit dem Aushöler in der Mitte der Längsfläche ein Kugeli ausstechen.
 Kochbutter In diese Vertiefung wenig Butter geben und das Kugeli wieder darauflegen. In den heissen Ofen schieben und ca. 30 Min. bräunen. Vor dem Servieren wenig Salz darüber streuen.

Kartoffelgratin

1-2 Knoblauchzehen
 wenig Butter
 600 g Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln, in bebutterte Gratinform geben.
 3 dl Milch
 2 dl Rahm
 Salz, Pfeffer
 Muskat aufkochen, darüber giessen und in den Ofen schieben. Kochzeit ca. 60 Min. Dies hängt sehr davon ab, wie stark die Gratinform gefüllt ist. 10 Min vor Ende der Kochzeit darüber giessen.
 ev. 1 dl Rahm

Braten im Ofen

Hier können die verschiedensten Rezepte angewendet werden. Nachstehend finden Sie anhand von zwei Beispiele wie dieses umgesetzt werden kann. Leicht durchzogenes Fleisch wählen (z.B. Halsstück, Nuss), da allzu mageres Fleisch zu stark austrocknet.

Braten im Ofen mit Apfelwein

1 kg Schweinsbraten
 evt. mit Knoblauchzehen gespickt
 Paprika, Thymian,
 Pfeffer,
 Knoblauch alles zu einer Marinade vermischen, gepresst, den Braten damit bestreichen und falls Senf, möglich über Nacht in der Marinade liegen lassen.
 wenig Apfelwein darüber streuen
 wenig Salz in die Gratinform geben, den vorbereiteten Braten mit der fettigeren Seite nach oben hineinlegen und in den Kachelofen schieben. Nach 10 Min. kontrollieren und je nach Hitze das Gefäss zur Glut hinschieben, oder von der Glut wegziehen. Ca. 1 Std. garen lassen. Für die Sauce die Bratenflüssigkeit in ein Pfännchen ableeren und auf ca. 2 dl einkochen. Den Braten vor dem Schneiden ca. 10 Min. ganz nach vorne zum Türli ziehen und ruhen lassen. Oder noch besser ins Ofenrohr stellen.
 3-4 dl Apfelwein
 2 El Stärkemehl auflösen, in die Sauce einrühren und 1 dl Vollrahm köcheln lassen, abschmecken und mit dem Braten servieren



Wunderbar: der Duft von frisch gebackenem Brot aus dem Kachelofen

Currybraten

- 1 kg Kalbs- od. Schweinebraten
 1 Tlf Salz Fleisch einreiben ins Bratgeschirr legen, fettige Seite nach oben.
 2 El Öl Eventuell in einer Pfanne heiss werden lassen und über das Fleisch giessen (bei fettigerem Fleisch weglassen). In den Kachelofen geben. Nach ca. 10 Min die Hitze kontrollieren
 1 El Curry
 Streuwürze
 Bratensaucenpulver alles vermischen und den Braten von Zeit zu Zeit damit bestreichen.
 1 Zwiebel gehackt
 1 Apfel geschält, gewürfelt, nach 30 Min. auf den Braten streuen, 5 Min mitdämpfen.
 1 dl Apfelwein
 2 dl Bouillon dazu giessen und schmoren lassen. Bratzeit nach dem Anbraten etwa 1¼ Std. Braten ca. 10 Min vor dem Schneiden nach vorne ziehen und ruhen lassen
 1-2 dl Rahm
 1-2 El Maizena Flüssigkeit in Pfännli ableeren, etwas einkochen lassen, Maizena im Rahm auflösen und unter rühren zur Flüssigkeit geben, köcheln lassen. Fleisch schneiden und Sauce dazu servieren.

Grilliertes Fleisch

Das Fleisch wird vor Ende des Brennvorgangs eingeschoben. Dazu eignen sich Koteletts, Holzackersteak, Brustspitz, Kalbsbrust gelagert etc. Die Grillierzeit variiert je nach Fleischstück und Grösse zwischen 15 bis 30 Minuten. Das Fleisch wie zum Grillieren im Voraus marinieren. Auf ein Blech legen und zur Glut hinschieben. Falls nötig kehren oder wenden. Vor dem Öffnen des Ofens jeweils kurz den Rauchzug öffnen, damit der Rauch über das Kamin entweichen kann.

Dampfnudeln mit Früchten

- 250 g Ruchmehl in die Schüssel geben
 1 Pr. Salz beifügen
 2 El Zucker
 40 g Butter, weich in Flocken beigegeben
 15 g Hefe
 1 dl Milch Hefe auflösen
 1 Ei verquirlt, beifügen und einen Hefeteig zubereiten, gehen lassen
 GUSS
 2 dl Milch
 2 El Birnel
 40 g Butter erwärmen, die Hälfte in die eingefettete Auflaufform geben
 2-3 Äpfel oder einige Zwetschgen oder andere Saisonfrüchte in die Gratinform geben

Aus dem Hefeteig gleich grosse Kugeln formen, nebeneinander in die Form setzen. Gehen lassen, in den Kachelofen schieben und ca. 40 Min. backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit den restlichen Guss darüber giessen, eventuell die Teigstücke mit einer Gabel etwas auseinanderziehen. Lauwarm oder kalt servieren.

- 1 Port. Vanillesauce dazu servieren

Zwetschgenauflauf

- 800 g Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, schneiden
 5 El Zucker
 ½ Kl Zimt
 60 g Paniermehl
 120 g Gemahlene Nüsse mischen, alles mit den Zwetschgen vermischen und in eingefettete Auflaufform füllen
 1 ½ dl Milch
 3 Eier
 1 Pr. Salz gut mischen, darübergiessen und in den Kachelofen schieben.
 Backzeit ca. 30 bis 40 Min.

Auch weitere süsse Aufläufe eignen sich sehr gut für die Zubereitung im Kachelofen. Es hat den Vorteil, dass sie sich sehr gut im Verlaufe des Morgens zubereiten lassen, und dass somit das Nachtessen schnell hergestellt ist.

Backen im Kachelofen

Vor dem Einfeuern alle Asche aus dem Backraum entfernen, damit durch das Einfeuern der Ofenboden überall richtig erhitzt wird.. Meistens benötigt es zum Backen etwas mehr Holz als bei einer normalen Feuerung. Es stellt sich auch die Frage, was für ein Gebäck im Ofen hergestellt werden möchte. Will man die Wärme optimal ausnützen, kann ein Backtag eingeschaltet werden. Während dieses Backtages kann mit einer Feuerung Folgendes gebacken werden:

1. Brot
2. Guetzi, die gleich nach dem Brotbacken eingeschoben werden, (2 bis 3 Durchgänge möglich, wenn der Ofen eine gute Speicherwirkung aufweist.)

MGS Naturstein AG

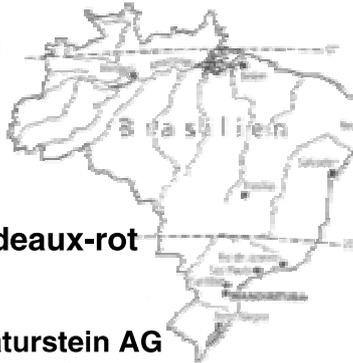
**Der Spezialist
für Schiefer aus Brasilien**

Das Trendmaterial der heutigen Zeit

Schiefer

**in 5 möglichen
Farben**

**schwarz, antrazit,
grau, grün und bordeaux-rot**



**MGS Naturstein AG
5420 Ehrendingen
Tel: 056 203 18 60, Fax: 056 203 18 61
www.mgs-naturstein.ch
info@mgs-naturstein.ch**

casastrap®



Schallschutz- und Randdämmstreifen

- Garantiert den nötigen Abstand zwischen Boden und Wand
- Ist selbstklebend
- Verhindert die Schallausbreitung

Profile



Verpackung

Die Folienverpackung der einzelnen Profile dient dazu, die Profiloberfläche bis zur Verarbeitung vor Beschädigung zu schützen.

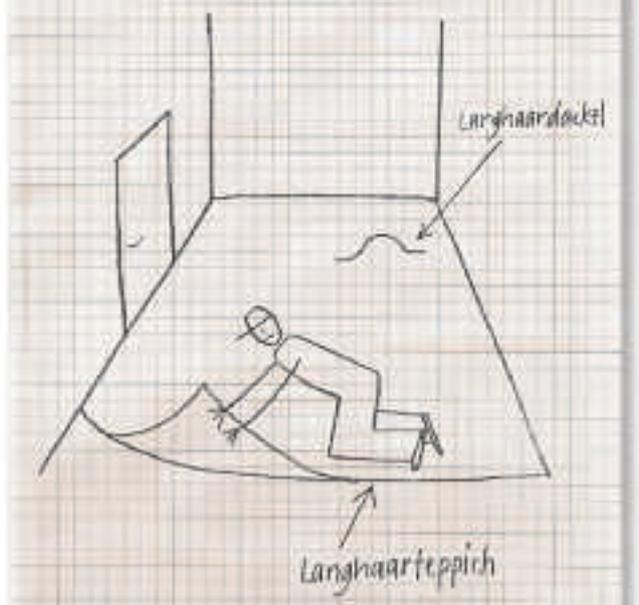
Die Profile werden je nach Verpackungseinheit in stabilen Kartonrollen versendet.



Fliesenbohrmaschine

- Für Platten bis 70x70cm
- Kann auch direkt auf dem Boden bohren

Schuldenklausur



Generalagentur Olten, Fabian Aebi-Marbach
www.mobilolten.ch
Ihr Kundenberater: **Walter von Känel**, Mobile 079 276 45 50

181108A04GA



Casaton AG Baumaterialien
Bahnhofstrasse 8 CH-8572 Berg
Tel. 071 636 19 49 Fax 071 636 19 34
info@casaton.ch



Kinder lieben das Kneten des Brotteiges.



Bei so viel Spass werden halt die Kleider dreckig.

3. Meringue oder Schümli: diese erst einschieben, wenn sich der Ofen auf ca. 100° abgekühlt hat.

Variante

1. Brot
2. Guetzli
3. Obst zum Dörren

Merkmale beim Einfuern

- Sobald das Holz in grobe Glut zerfällt, wird diese im ganzen Backraum regelmässig verteilt, somit wird der Boden überall gleichmässig heiss.
- Ab und zu wird die Glut bewegt, d.h. die kleinen Glutteile werden nach hinten geschoben und die grösseren kommen nach vorn.
- Die richtige Luftzufuhr spielt eine grosse Rolle, es besteht oft die Gefahr, dass zu viel Wärme durch das Kamin entweicht, weil die Schieber zu weit geöffnet sind.
- Die Glut sollte am Ende stark zusammenfallen und nur noch ein feines Glimmen aufweisen.
- Bevor die Glut aus dem Ofen genommen wird, sollte das Brot oder der Zopf fertig geformt sein.
- Die Glut wird aus dem Ofen gezogen.
- Danach wird ein in warmem Wasser benetzter und gut ausgewrungener Lappen um die «Ofenkruke» gelegt. Damit wird der Ofen noch besser gereinigt. Die Ecken und Ränder berücksichtigen.
- Den Zug ganz schliessen
- Geformtes Brot einschneiden und sofort einschliessen.

Wenn der Ofen zu heiss ist: Den Kaminschieber noch länger offen lassen und etwas warten, bis der Ofen mit dem Backgut bestückt wird.

Wenn der Ofen zu kalt ist: Falls es nicht allzu schlimm ist, sehr zügig und sorgfältig vorwärts arbeiten und darauf achten, dass möglichst wenig Wärme verloren geht.

Muss nochmals nachgefeuert werden, benötigt es viel Zeit. Dabei eher feineres Holz nehmen, sodass die Verbrennung schneller vor sich geht.

Möchte man nacheinander zweimal backen: Dazu wird nach dem ersten Backvorgang nochmals eingefeuert. Dabei benötigt es $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ der Holzmenge, die beim ersten Backvorgang verwendet wurde. Dazu auch eher feineres Holz wählen, damit der Brennvorgang schneller vor sich geht. Darauf achten, dass der Kachelofen nicht überhitzt wird, da er sonst an Lebensdauer einbüsst.

Zubereitung eines Brotteiges

Je nach Backraum und gewünschter Menge können bis zu 10 kg Mehl pro Backvorgang verbacken werden. Pro kg Mehl rechnet man

1 kg Mehl
10–15g Hefe
15–20g Salz
6–7dl Wasser Hefeteig herstellen und gehen lassen

Wird nur mit einer kleinen Mehlmenge gearbeitet, kann die Hefemenge auf 20 g pro kg Mehl erhöht werden.

Wird der Teig sehr kalt geführt und ist die Umgebungstemperatur auch kühl, kann der Teig am Abend zubereitet werden, damit er über Nacht in einem kühlen Raum oder im Freien bei 4 bis 8°C aufgeht. Dabei sollte aber die Hefemenge höchstens 10 g betragen. Dies ergibt ein sehr aromatisches Brot.

Für das Einheizen des Ofens rechnet man zirka 2 Stunden. Bevor die Glut aus dem Ofen genommen wird, sollte der Teig ausgebroten werden. Der Teig wird in 800 g bis 1 kg schwere Stücke aufgeteilt und zu Broten geformt. Nochmals kurz aufgehen lassen (= Stückgare). In dieser Zeit wird der Ofen wie oben beschrieben gereinigt. Anschliessend werden die Brote mit Mehl bestäubt (falls erwünscht), eingeschnitten und in den Ofen geschoben. Der Zug bleibt in dieser Zeit immer geschlossen. Zudem muss zügig gearbeitet werden, damit möglichst wenig Wärme verloren geht. Die gesamte Backzeit beträgt je nach Brotgrösse 50 bis 70 Minuten. Anschliessend wird das Brot aus dem Backraum genommen und die am Brotboden noch anhaftende Asche wird abgebürstet. Das Brot gut auskühlen lassen.

Guetli aus dem Kachelofen

Bewährt haben sich einfache Guetzliformen, die als Rolle geschnitten oder als Häufchen geformt werden und auch nicht all zu fein sind, also eher rustikalere.

Baumusstaler

100 g Butter in kleine Stücke schneiden
 300 g Zucker
 2 Eier
 1 Pr Salz
 1 Tlf Vanillezucker Alles zusammen schaumig rühren
 400 g Mehl
 1 Tlf Backpulver Mit dem Mehl dazusieben
 150 g Baumnüsse gemahlen Beigeben und alles vermischen.
 Falls der Teig zu trocken ist, wenig Flüssigkeit dazugeben.
 Rolle formen und kühl stellen. Oder anfrieren lassen. In Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Ca. 12 bis 18 Min backen.

Äniskräbeli lassen sich auch sehr gut in dieser Restwärme backen.

Meringuemasse

1 Eiweiss halb steif schlagen
 40–50 g Zucker beigeben, weiter rühren, bis die Masse glänzt, Meringue spritzen und in den Ofen schieben, trocknen lassen.

Der Ofen soll eine Temperatur von gut 100°C aufweisen, wenn die Bleche eingeschoben werden. Am Besten lässt man die Meringue im Ofen auskühlen. Anschliessend sofort verpacken. Müssen sie noch etwas nachgetrocknet werden, können sie auf ein Gitter ins Ofenrohr gelegt werden.



Frische Meringue aus dem Kachelofen

Dörren im Kachelofen

- Jeder Kachelofen ist in seiner Wärmespeicherung anders, daher kann nicht eine genaue Zeitangabe gemacht werden. Es braucht Erfahrung bis man den eigenen Ofen kennt und weiss, wann zum Beispiel Dörrprodukte eingeschoben werden können.
- Nach dem Einfeuern genügend lange warten, bis das Dörrgut eingeschoben wird.
- Die Ofentemperatur sollte unter 90° C liegen, bei zarten Produkten sogar eher bei 60° C.
- Die Asche muss vor dem Einschoben des Dörrgutes entfernt werden, sofern grosse Mengen gedörrt werden möchten.
- Bis man etwas Erfahrung hat, eher zu spät einschoben als zu früh.
- Falls nicht täglich eingefeuert wird, kann das Dörrgut bis zum vollständigen Erkalten im Ofen gelassen werden, d.h. bis zu zwei Tage.
- Anschliessend, wird je nach Dörrgut nochmals eingefeuert. Dabei ist aber zu berücksichtigen, dass angedörrte Nahrungsmittel noch weniger Wärme ertragen, als wenn sie das erste Mal eingeschoben werden.
- Ist das Dörrgut beinahe trocken, ist es einfacher, wenn das Dörrgut im Ofenrohr oder auf dem Sitzofen fertig gedörrt wird.
- Wird nur wenig gedörrt, können geschnittene Nahrungsmittel wie Apfelringe oder Birnenscheiben auch auf dem Gitter im Ofenrohr gedörrt werden.

Ausprobieren und geniessen

Aus allen diesen Angaben sehen Sie, wie vielseitig der Kachelofen genutzt werden kann. Es lohnt sich also, diese anfallende Wärme optimal zu nutzen. Nun wünsche ich Ihnen viel Spass und Erfolg beim Ausprobieren. Übrigens: Ich bin meinem Hafner noch heute dankbar, dass er die Idee mit der Aschenschublade hatte! Beim Brotbacken kann ich die Glut in die Schublade schieben und erst wenn sie erkaltet und die Schublade bald voll ist, trage ich sie ins Freie. Ein weiterer Vorteil gegenüber einem Aschenfall ist, dass beim Brotbacken die heisse Glut im Wohnraum bleibt und nicht unnötig den Keller aufwärmt.

Bernadette Barmettler-Balmer ist ausgebildete Hauswirtschaftslehrerin. Gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet sie einen Landwirtschaftsbetrieb im Vollerwerb in Aettenschwil im Kanton Aargau. Sie ist Mutter von 3 Kindern im Alter von 6 bis 10 Jahren. Grossen Wert legt Bernadette Barmettler auf das Verwenden von regionalen und saisonalen Produkten.