

Eintöpfe (Basisinfo)

Kategorien: Grundlagen, Wissen, Eintöfe, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Der November ist die Zeit der deftigen Eintöpfe. Und der herzhaften Rezepte aus der bauerlichen Küche. Sie lassen sich für Gäste bequem vorbereiten und kommen in der Form Brutzelnd auf den Tisch. Sie wärmen bis in die Zehenspitzen, und schon ihr Duft sorgt für Wohlbefinden.

Viele Ofengerichte entstammen bauerlichen Traditionen, wie etwa das Cassoulet aus Frankreich mit den herzhaften Zutaten der herbstlichen Schlachtsaison, mit Bohnen und Schmalz. Gedacht sind solche Eintöpfe eigentlich für körperlich arbeitende Landleute. Sie werden aber auch gut vertragen von Menschen, die einen langen Spaziergang durch einen kühlen Tag hinter sich haben. Ofengerichte wurden früher in den Dörfern oft zum Bäcker gebracht, der die Töpfe ins Backrohr schob, wenn er sein Brot fertig hatte. Die Restwärme reichte zum Garen der Mahlzeiten noch aus.

Manche Gerichte, wie die Moussaka und das Cassoulet etwa, schmecken dann noch besser, wenn sie vorgebacken werden. Zum Aufwärmen stellt man sie in den kalten Ofen, schaltet ihn auf 175 Grad Celsius hoch und gart sie in einer halben Stunde fertig. Ideales Kochgeschirr für diese Gerichte sind Tonformen oder Gusseiserne Bräter, die Hitze gleichmäßig leiten und halten.

Für den Guevec-Eintopf, der in der Türkei, in Griechenland und auf dem gesamten Balkan zubereitet wird, gibt es auf den dortigen Wochenmärkten runde, meist unglasierte Töpfe in allen Größen, manche mit Deckel. Sie sind preiswert und formschöne Mitbringsel aus einem Türkei- oder Griechenlandurlaub. Wer dahin so schnell nicht kommt, kann sie auch bei uns im griechischen oder türkischen Lebensmittelhandel kaufen.