

DER DUTCH OVEN UND OMNIA-BACKOFEN



GESCHICHTE UND REZEPTE

DER DUTCH OVEN UND OMNIA-BACKOFEN

Der Dutch Oven und der Omnia Backofen

Hier findest du viele nützlich Infos
über die beiden Kochmöglichkeiten

Von der Geschichte, die Handhabung und natürlich
viele Rezepte ist in diesem Buch alles enthalten

Die Vervielfältigung, Bearbeitung und Übersetzung, ganz oder teilweise, sind nicht erlaubt. Der Autor ist alleiniger Inhaber der Rechte und verantwortlich für den Inhalt dieses Info Guide. Das Gesetz über geistiges Eigentum verbietet Kopien oder Vervielfältigungen, die für eine kollektive Nutzung bestimmt sind. Jede vollständige oder teilweise Darstellung oder Vervielfältigung, die durch ein beliebiges Verfahren ohne die Zustimmung des Autors erfolgt, ist rechtswidrig und stellt eine Fälschung im Sinne der Artikel L.335-2 ff. des Gesetzes über das geistige Eigentum dar.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

Ein Dutch Oven ist ein runder oder ovaler Kochtopf aus schwerem, langlebigem Gusseisen. Der Topf hat meistens eine tiefe Form und einen Deckel, der eng anliegt, um Hitze und Feuchtigkeit im Topf zu halten. Die Innenseite ist oft beschichtet, um Rostbildung zu verhindern und das Anbrennen von Lebensmitteln zu vermeiden. Der Dutch Oven hat meistens Griffe an beiden Seiten des Topfes und einen Griff am Deckel. Die meisten kennen den Dutch Oven als runde Form aber es gibt ihn in verschiedenen Varianten. Als Kessel, Schnellkochtopf, Kastenform für Brot usw.

1. Die Geschichte des Dutch Oven - und warum du ihn unbedingt brauchst

- Dutch Oven, Potje, Camp Oven, Black pot, chuck wagon oven, Doppf oder die Abkürzung DO, sind nur einige Namen unter dem der Dutch Oven bekannt ist und ist in vielen Regionen der Welt ein unverzichtbares Kochelement und haben eine lange Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Ursprünglich wurden sie von den Holländern entwickelt und als Kochgefäße für das Militär eingesetzt. Doch was macht sie so besonders und warum solltest du unbedingt einen Dutch Oven in deiner Küche haben?

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

2. Die Vielseitigkeit des Dutch Oven

Dutch Oven können für fast alles verwendet werden: Kochen, Braten, Backen, Schmoren und Dämpfen. Sie sind besonders praktisch, wenn du gerne im Freien kochst, da sie einfach über Holzkohle oder auf einem Campingkocher verwendet werden können. Aber auch in deiner Küche daheim kannst du mit einem Dutch Oven wahre Leckereien zaubern

3. Mit oder ohne Füße

Ja es gibt den Dutch Oven sowohl mit Füßen als auch ohne! Welcher ist nun besser? Die Antwort ist: Keiner ist besser als der andere es entscheidet nur die persönliche Vorliebe und Einsatzzweck oder besser gesagt der Einsatzort.

- Mit Füße also kleine Beinchen / Abstandshalter, die sind fest unter Dutch Oven und sorgen für einen Abstand zwischen der Glut und dem Boden des Dutch Oven. Der Dutch Oven eignet sich dadurch nicht für E-Herde, Induktion. Auch auf dem Grillrost oder im Backofen, machen die nicht die beste Figur. Das war damals halt der Ursprung

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

- Daher geht unsere Empfehlung an welche ohne Füße. Die meisten Hersteller legen für den Abstand einen Pfannenknecht bei, der diesen Abstand wieder herstellt. Die Vorteile sind offensichtlich, nun kann man den Dutch Oven auch auf der Induktionsplatte, E-Herd betreiben aber auch auf dem Grillrost steht er nun stabiler. So bekommt man eine höhere variable Einsatzmöglichkeit.

4. Die Geschichte des Dutch Oven

- Ursprünglich wurden Dutch Oven aus massivem Guss hergestellt und verwendeten einen Deckel mit einem Ring, um Kohlen darauf zu stapeln und so eine gleichmäßige Hitze zu erzeugen. Im Laufe der Jahre wurden sie weiterentwickelt und es gibt sie heute in verschiedenen Größen und Materialien, einschließlich Gusseisen, Aluminium und Emaille.
- Es gibt Sie in Rund, Oval, Kessel, Schnellkochtopf, Wizard, Kastenform, Wokform, Pfanne.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

5. Dutch Oven in der Kultur

- Dutch Oven haben auch einen festen Platz in der amerikanischen Folklore und Kultur. Sie sind ein Symbol für das Pionierleben und die harte Arbeit der frühen Siedler. Dutch Oven-Cook-Offs sind ein beliebtes Ereignis bei Camping- und Outdoor-events und eine Chance, deine Fähigkeiten im Umgang mit dem Dutch Oven zu zeigen.

6. Warum du unbedingt einen Dutch Oven brauchst?

- Dutch Oven sind nicht nur ein wertvolles Kochwerkzeug, sondern auch ein Stück Kulturgeschichte. Ob du ein erfahrener Outdoorkoch oder ein Anfänger bist, ein Dutch Oven ist eine wertvolle Investition in deine Kochequipment. Probiere es aus, die unendlichen Möglichkeiten, die ein Dutch Oven bietet!
- Vorsicht !! Einmal angefangen und gefallen gefunden, vermehren die sich ganz von alleine

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN



5.7. Welche Größe sollte man wählen?

- Für eine Familie oder eine Gruppe von 4 Personen würde ein Dutch Oven mit einem Volumen von 4,5 bis 6 Litern empfohlen werden. Eine solche Größe ermöglicht es dir, genug Essen für alle zu kochen, ohne dass es zu eng wird.
- Wenn du jedoch oft für größere Gruppen oder für Catering-Events kochst, ist es ratsam, einen Dutch Oven mit einem größeren Volumen zu wählen, um mehr Essen auf einmal zubereiten zu können.
- Wir selbst nutzen den FT 6, damit sind wir unterwegs etwas Variabler, da wir auch mal als 4 Personen kochen, manchmal kommt auch der FT12 zum Einsatz

Eine ca. Angabe der Größen, je nach Modell und Hersteller immer etwas unterschiedlich.

Wenn der Deckel auch separat genutzt werden kann wird der Deckel zum Volumen hinzugerechnet. Man findet auch die Bezeichnung QT, welcher eine Eingruppierung möglich macht. Denn QT bedeutet Quarter und ist eine amerikanische Größeneinheit, welche in etwa 1 Liter entspricht. Die genaue Umrechnung bei Flüssigkeiten lautet: 1 Quarter = 0,946 Liter

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

Temperatur im Dutch Oven

für viele ein ewiges Mantra wo jeder seine eigene Religion wohl hat und vehement Verteidigt. Die Wahrheit ist aber, es gibt kein: "So muss es sein oder nur so geht's" Da es zu viele Faktoren gibt die es beeinflussen.

- Startet man bei 0 Grad Außentemperatur oder bei 25 Grad?
- Steht der Dutch Oven nun windgeschützt oder nicht?
- Normale Briketts oder Kokosnuss Briketts?
- Kleiner Dutch Oven oder der Große?
- Wie viele Zutaten oder was soll überhaupt zubereitet werden?
- Starttemperatur der Zutaten.

Daher kann man nur von einer groben Faustformel sprechen welches als Anhaltspunkt dient.

Als grober Richtwert um auf 170-180 Grad zu kommen, kann man die Größe des DO (Zoll) verdoppeln. Beispiel 6 Zoll Dutch Oven = 12 Briketts. Je nach Außentemperatur natürlich auch schwankend.

In der folgenden Tabelle seht ihr die grobe Verteilung der Briketts für unterschiedliche Zubereitungen, die euch helfen sollen.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

8. Persönliche Empfehlung

- Wir arbeiten gerne mit BBQ-Toro Produkten, nicht weil will gesponsert werden sondern aus ÜBERZEUGUNG. Die Qualität ist gleichzusetzen wie die von Petromax aber etwas günstiger.
- Für Einsteiger kann man aber auch El Fuego empfehlen aber nimmt auch Abstriche in der Qualität in Kauf. Für den Anfänger der sich erst einmal damit befassen will eine Möglichkeit.
- Weitere Hersteller sind: Lodge, Camp Chef, Tramontina, El Fuego (nutzen wir auch) nur um ein paar aufzuzählen.

9. Reinigung und Pflege

- Zur Reinigung und Pflege eines Dutch Ovens sollte man nach jedem Gebrauch warmes Wasser und einen weichen Schwamm oder eine Bürste verwenden, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Über Nacht einweichen kann hilfreich sein, um hartnäckige Reste zu lösen.
- Vermeide Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Trockne den Dutch Oven gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

- Regelmäßiges Einreiben mit Öl hilft, das Material zu schützen und zu pflegen.
- Beachte aber immer die Anweisungen des Herstellers.
- Wir nutzen einen Ringreiniger aus Stahl, damit bekommt man auch hartnäckigen Schmutz gelöst ohne den Dutch Oven groß zu beschädigen. Diesen verwenden wir auch Zuhause für Pfannen, Töpfe, sogar Glasflaschen

10. Das einbrennen des Dutch Oven

- Die meisten Hersteller haben Ihre DO schon ab Werk eingebrannt, in dem Fall fällt das einbrennen beim erstmaligen Nutzen weg, jeder gute Hersteller schreibt das auch auf den Beipackzettel. Es ist auch nicht nötig, nach jedem Kochen den DO wieder neu einzubrennen. Sollte es trotzdem nötig sein, dann ist es aber auch kein Drama
- Reinige den Dutch Oven gründlich. Verwende warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um alle Lebensmittelreste und Ölreste zu entfernen. Trockne ihn gründlich ab.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

- Regelmäßiges Einreiben mit Öl hilft, das Material zu schützen und zu pflegen.
- Beachte aber immer die Anweisungen des Herstellers.
- Wir nutzen einen Ringreiniger aus Stahl, damit bekommt man auch hartnäckigen Schmutz gelöst ohne den Dutch Oven groß zu beschädigen. Diesen verwenden wir auch Zuhause für Pfannen, Töpfe, sogar Glasflaschen

10. Das einbrennen des Dutch Oven

- Die meisten Hersteller haben Ihre DO schon ab Werk eingebrannt, in dem Fall fällt das einbrennen beim erstmaligen Nutzen weg, jeder gute Hersteller schreibt das auch auf den Beipackzettel. Es ist auch nicht nötig, nach jedem Kochen den DO wieder neu einzubrennen. Sollte es trotzdem nötig sein, dann ist es aber auch kein Drama
- Reinige den Dutch Oven gründlich. Verwende warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um alle Lebensmittelreste und Ölreste zu entfernen. Trockne ihn gründlich ab.

DIE GESCHICHTE DES DUTCH OVEN

- Trage eine dünne Schicht Öl auf das Innere des Dutch Ovens auf. Verwende ein Papiertuch oder eine Küchenrolle, um das überschüssige Öl abzutupfen.
- Stelle den Dutch Oven auf einen Herd oder einen Ofen und erhitze ihn auf mittelhoher bis hoher Hitze. Lass ihn für etwa 30–45 Minuten erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.
- Entferne den Dutch Oven von der Wärmequelle und lass ihn abkühlen. Verwende ein Papiertuch oder eine Küchenrolle, um das überschüssige Öl abzutupfen.
- Wiederhole den Prozess ein bis zwei weitere Male, um eine gleichmäßige Patina zu bilden.
- Achte darauf, dass es beim Neueinbrennen zu Rauchbildung kommen kann. Stelle sicher, dass du den Raum gut belüftest und nicht unbedingt einen Rauchmelder in der Nähe hast. Wir brennen den Dutch Oven lieber draußen auf dem Gasgrill wieder neu ein.
- Trage immer Handschuhe, um deine Hände zu schützen. Beachte immer die Anweisungen des Herstellers.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Chili:

- 1 Pfund Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Dose Kidneybohnen, abgetropft
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1 Dose Tomatensauce
- 2 Teelöffel Chili-Gewürzmischung
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Paprika, Jalapeños oder scharfe Gewürze nach Belieben

Anleitung:

- Erhitzen Sie den Dutch Oven über offener Flamme oder auf dem Grill.
- Braten Sie das Rinderhackfleisch darin an, bis es braun ist.
- Fügen Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und braten Sie sie kurz an.
- Geben Sie die Kidneybohnen, gewürfelten Tomaten, Tomatensauce und die Gewürzmischung hinzu.
- Rühren Sie gut um, bringen Sie alles zum Kochen und reduzieren Sie die Hitze.
- Lassen Sie das Chili etwa 30-45 Minuten köcheln, bis es eingedickt ist und die Aromen sich gut entwickelt haben.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Hühnchen mit Gemüse:

- 4 Hühnchenschenkel oder -bruststücke
- Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin nach Geschmack

Anleitung:

- Den Dutch Oven mit Öl auspinseln und erhitzen.
- Das Hühnchen darin anbraten, bis es goldbraun ist.
- Nehmen Sie das Hühnchen aus dem Topf und legen Sie es beiseite.
- Braten Sie die gewürfelten Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch an.
- Würzen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin.
- Legen Sie das Hühnchen zurück in den Topf.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und lassen Sie alles etwa 45-60 Minuten lang schmoren, bis das Hühnchen gar ist und das Gemüse weich ist.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Pfannkuchen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Milch
- 2 Eier
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- Früchte oder Schokoladenstückchen nach Belieben

Anleitung:

- Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel.
- In einer anderen Schüssel Milch, Eier und geschmolzene Butter vermengen.
- Die trockenen Zutaten in die nasse Mischung geben und gut verrühren.
- Gießen Sie den Teig in den gut gefetteten Dutch Oven.
- Fügen Sie Früchte oder Schokoladenstückchen hinzu, wenn Sie möchten.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und backen Sie den Pfannkuchen etwa 20-25 Minuten auf mittlerer Hitze, bis er goldbraun ist.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Bolognese:

- 1 Pfund Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Dose Tomaten (gewürfelt)
- 1 Dose Tomatensauce
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrockneter Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Pfund Spaghetti

Anleitung:

- Erhitzen Sie den Dutch Oven über offener Flamme.
- Braten Sie das Hackfleisch an, bis es braun ist, und gießen Sie überschüssiges Fett ab.
- Fügen Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und braten Sie sie kurz an.
- Geben Sie die gewürfelten Tomaten, Tomatensauce, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzu. Rühren Sie gut um.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und lassen Sie die Bolognese etwa 30–45 Minuten lang köcheln, gelegentlich umrühren.
- Währenddessen kochen Sie die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Packung.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Hühnchen und Gemüse:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 4 Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe

Anleitung:

- Den Dutch Oven mit Öl einfetten und erhitzen.
- Braten Sie die Hühnerbrustfilets von beiden Seiten an, bis sie goldbraun sind. Nehmen Sie sie aus dem Topf und legen Sie sie beiseite.
- Braten Sie die Zwiebeln und den Knoblauch an, bis sie weich sind.
- Fügen Sie Kartoffeln und Karotten hinzu und braten Sie sie kurz an.
- Würzen Sie mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer.
- Legen Sie die Hühnerbrustfilets zurück in den Dutch Oven und gießen Sie die Hühnerbrühe darüber.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und lassen Sie alles etwa 30-45 Minuten lang schmoren, bis das Hühnchen gar ist und das Gemüse weich ist.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Peach Cobbler:

- 4 Tassen Pfirsichscheiben (frisch oder aus der Dose)
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 1 Tasse Milch
- 1/2 Tasse geschmolzene Butter
- Zimt und Zucker zum Bestreuen

Anleitung:

- Schmelzen Sie die Butter im Dutch Oven.
- Mischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel.
- Fügen Sie Milch hinzu und rühren Sie, bis ein Teig entsteht.
- Gießen Sie den Teig über die geschmolzene Butter im Dutch Oven.
- Verteilen Sie die Pfirsichscheiben gleichmäßig über den Teig.
- Bestreuen Sie alles großzügig mit Zimt und Zucker.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und backen Sie den Pfirsich Cobbler etwa 45-60 Minuten lang auf mittlerer Hitze, bis er goldbraun ist und die Pfirsiche blubbern.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Hühnchen und Reis:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 Tasse Reis
- 2 Tassen Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel Butter

Anleitung:

- Erhitzen Sie den Dutch Oven und schmelzen Sie die Butter.
- Braten Sie die Hühnerbrustfilets von beiden Seiten an, bis sie goldbraun sind. Nehmen Sie sie aus dem Dutch Oven und legen Sie sie beiseite.
- Braten Sie die Zwiebeln und den Knoblauch an, bis sie weich sind.
- Fügen Sie den Reis, das Paprikapulver, den Thymian, Salz und Pfeffer hinzu und rösten Sie den Reis kurz an.
- Gießen Sie die Hühnerbrühe über den Reis und legen Sie die Hühnerbrustfilets wieder oben drauf und lassen es 30-45 Minuten lang schmoren, bis das Hühnchen gar ist und der Reis aufgesogen wurde.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Rindergulasch:

- 2 Pfund Rindergulasch
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Paprika, gewürfelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 4 Tassen Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

Anleitung:

- Erhitzen Sie den Dutch Oven und geben Sie etwas Öl hinzu.
- Braten Sie das Rindergulasch in Portionen an, bis es rundherum braun ist. Nehmen Sie es aus dem Dutch Oven und legen Sie es beiseite.
- Braten Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika im Dutch Oven an, bis sie weich sind.
- Fügen Sie das Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer hinzu und rösten Sie es kurz an.
- Geben Sie das angebratene Rindergulasch zurück in den Dutch Oven und gießen Sie die Rinderbrühe darüber und lassen es etwa 2-3 Stunden lang schmoren, bis das Fleisch zart ist.

DUTCH OVEN REZEPTE

Dutch Oven Apple Cobbler:

- 6 Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Tasse Butter, geschmolzen
- 1/2 Tasse Milch

Anleitung:

- Legen Sie die Apfelscheiben in den gefetteten Dutch Oven.
- Mischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel.
- Fügen Sie die geschmolzene Butter und Milch hinzu und rühren Sie, bis ein Teig entsteht.
- Gießen Sie den Teig über die Äpfel im Dutch Oven.
- Decken Sie den Dutch Oven ab und backen Sie den Apple Cobbler etwa 45-60 Minuten lang auf mittlerer Hitze, bis er goldbraun ist und die Äpfel weich sind.

DER OMNIA-OFEN

Ein Omnia-Backofen ist ein spezieller tragbarer Backofen, der oft von Campnern, Bootsfahrern und Menschen verwendet wird, die in begrenzten Küche Bedingungen kochen müssen. Der Omnia-Backofen besteht aus drei Hauptkomponenten: einem Edelstahlrahmen, einem Aluminium-Backtop und einem Deckel. Er ermöglicht das Backen und Kochen auf einem herkömmlichen Gaskocher oder einer elektrischen Herdplatte.

Hier sind einige Merkmale und Anwendungen des Omnia-Backofens:

- **Kompakt und tragbar:** Der Omnia-Backofen ist leicht und kompakt, was ihn ideal für den Einsatz in kleinen Küchen oder beim Camping macht.
- **Vielseitig:** Mit dem Omnia können Sie Backwaren wie Brot, Kuchen, Quiches, Aufläufe und mehr zubereiten. Sie können auch Gerichte wie Lasagne oder Hähnchenbrust darin garen.
- **Indirektes Backen:** Der Backofen nutzt eine indirekte Hitzequelle, um Lebensmittel zu garen, ähnlich wie ein herkömmlicher Backofen. Dies ermöglicht das gleichmäßige Garen von Backwaren und anderen Gerichten.

DER OMNIA-OFEN

- **Backpapier oder Silikonform:** Im Inneren des Omnia-Backofens wird normalerweise Backpapier oder eine Silikonform verwendet, um zu verhindern, dass Lebensmittel am Topfboden haften bleiben.
- **Anleitung erforderlich:** Die Verwendung eines Omnia-Backofens erfordert möglicherweise etwas Übung und Erfahrung, da die Backzeiten und Temperaturen je nach Rezept variieren können.
- **Einfache Handhabung:** Der Omnia Ofen ist relativ einfach zu bedienen. Sie legen den Teig oder die Zutaten in die Silikonform, setzen den Deckel auf und stellen ihn auf die Hitzequelle. Die Hitze wird dann gleichmäßig über die Silikonform verteilt.
- **Vielseitigkeit:** Sie können in einem Omnia Ofen verschiedene Gerichte zubereiten, einschließlich Brot, Kuchen, Pizza, Aufläufe, Quiches und mehr.

Der Omnia-Backofen ist eine praktische Lösung für Personen, die unterwegs oder in begrenzten Küche Bedingungen backen oder kochen möchten. Es bietet eine Möglichkeit, Ofengerichte zuzubereiten, ohne auf einen herkömmlichen Backofen angewiesen zu sein.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia Brot:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 200 ml warmes Wasser

Anleitung:

- Mischen Sie das Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel.
- Fügen Sie die Trockenhefe zum warmen Wasser hinzu und lassen Sie sie etwa 10 Minuten stehen, bis sie schäumt.
- Gießen Sie die Hefe in das Mehl und kneten Sie den Teig.
- Legen Sie den Teig in die mit Mehl bestäubte Silikonform des Omnia Ofens.
- Setzen Sie den Omnia Ofen auf die Herdplatte und backen Sie das Brot etwa 30-40 Minuten lang bei mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Pizza:

- Pizzateig (selbstgemacht oder gekauft)
- Tomatensauce
- Käse
- Beläge Ihrer Wahl (z. B. Schinken, Pilze, Paprika, Oliven)

Anleitung:

- Legen Sie den Pizzateig in die gefettete Silikonform des Omnia Ofens.
- Verteilen Sie Tomatensauce, Käse und Ihre gewählten Beläge auf dem Teig.
- Setzen Sie den Omnia Ofen auf die Herdplatte und backen Sie die Pizza etwa 20-25 Minuten lang bei mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Auflauf:

- 4 Eier
- 200 ml Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Tasse geriebener Käse
- Beläge Ihrer Wahl (z. B. Spinat, Tomaten, Zwiebeln)

Anleitung:

- Mischen Sie die Eier, Milch, Salz, Pfeffer und die Hälfte des geriebenen Käses in einer Schüssel.
- Legen Sie die gewünschten Beläge in die gefettete Silikonform des Omnia Ofens.
- Gießen Sie die Ei-Milch-Mischung über die Beläge.
- Streuen Sie den restlichen Käse darüber.
- Backen Sie den Auflauf etwa 20-25 Minuten lang bei mittlerer Hitze, bis er gestockt und goldbraun ist.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Campingkuchen:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 100 ml Milch
- Eine Prise Salz

Anleitung:

- Mischen Sie Butter und Zucker, bis sie cremig sind.
- Fügen Sie die Eier und den Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie gut um.
- In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
- Fügen Sie die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zur Butter-Zucker-Mischung hinzu und rühren Sie, bis ein glatter Teig entsteht.
- Gießen Sie den Teig in die gefettete Omnia-Silikonform.
- Backen Sie den Kuchen etwa 35-40 Minuten lang auf mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Lasagne:

- Lasagne-Nudeln
- Hackfleisch oder Gemüse nach Wahl
- Tomatensauce
- Bechamelsauce
- Käse nach Belieben

Anleitung:

- Kochen Sie die Lasagne-Nudeln nach den Anweisungen auf der Packung.
- Braten Sie das Hackfleisch oder das Gemüse an und fügen Sie die Tomatensauce hinzu.
- Schichten Sie die gekochten Nudeln, das Hackfleisch oder Gemüse, die Bechamelsauce und Käse in der Omnia-Silikonform.
- Wiederholen Sie die Schichten, bis die Form gefüllt ist.
- Decken Sie die Omnia-Silikonform mit Aluminiumfolie ab und backen Sie die Lasagne etwa 20-25 Minuten lang auf mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Frittata:

- 6 Eier
- 1/2 Tasse Milch
- Gemüse (z. B. Paprika, Zwiebeln, Spinat)
- Geriebener Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

- Schlagen Sie die Eier und Milch zusammen und würzen Sie die Mischung mit Salz und Pfeffer.
- Fügen Sie das gewünschte Gemüse und den geriebenen Käse hinzu.
- Gießen Sie die Mischung in die gefettete Omnia-Silikonform.
- Backen Sie die Frittata etwa 20-25 Minuten auf mittlerer Hitze, bis sie gestockt und goldbraun ist.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Pasta Primavera:

- 200 g Linguine-Nudeln
- 1 Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Tasse Cherrytomaten, halbiert
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 Tasse geriebener Parmesan oder Pecorino-Käse
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Anleitung:

- Kochen Sie die Linguine-Nudeln nach den Anweisungen auf der Packung, bis sie al dente sind.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
- Fügen Sie die halbierten Cherrytomaten hinzu und braten Sie sie kurz an.
- Die gekochten Linguine-Nudeln und den geriebenen Käse in die Omnia-Silikonform geben und das gebratene Gemüse darüber verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
- Backen Sie die Pasta Primavera etwa 15-20 Minuten auf mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Apfelkuchen:

- 2 Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Ei
- 1/2 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen

Anleitung:

- Mischen Sie Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel.
- In einer anderen Schüssel Zucker, Ei, Milch, Vanilleextrakt und geschmolzene Butter vermengen.
- Die trockenen Zutaten in die nasse Mischung geben und gut vermengen.
- Die Apfelscheiben in den Teig legen und vorsichtig vermengen.
- Den Teig in die gefettete Omnia-Silikonform geben.
- Backen Sie den Apfelkuchen etwa 25-30 Minuten auf mittlerer Hitze, bis er goldbraun ist.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Chicken Alfredo Pasta:

- 2 Tassen gekochtes Hühnchen, gewürfelt
- 2 Tassen gekochte Penne-Nudeln
- 1 Tasse Alfredo-Sauce (selbstgemacht oder gekauft)
- 1/2 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
- 1/4 Tasse geriebener Parmesan-Käse
- Frischer Basilikum zum Garnieren

Anleitung:

- Mischen Sie das gekochte Hühnchen, die gekochten Penne-Nudeln und die Alfredo-Sauce in einer Schüssel.
- Geben Sie die Mischung in die gefettete Omnia-Silikonform.
- Streuen Sie den geriebenen Mozzarella und Parmesan darüber.
- Backen Sie die Chicken Alfredo Pasta etwa 20-25 Minuten auf mittlerer Hitze, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
- Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Hähnchenbrust mit Gemüse:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrocknete Kräuter nach Geschmack

Anleitung:

- Legen Sie die Hähnchenbrustfilets in die Omnia-Silikonform.
- Um das Huhn herum das geschnittene Gemüse und den gehackten Knoblauch verteilen.
- Beträufeln Sie alles mit Olivenöl und würzen Sie es mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den gewünschten Kräutern.
- Decken Sie die Omnia-Silikonform ab und backen Sie das Gericht etwa 30-40 Minuten lang bei mittlerer Hitze, bis das Huhn durchgegart ist und das Gemüse weich ist.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Schokoladenkuchen:

- 1 Tasse Mehl
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/4 Tasse Kakaopulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- Eine Prise Salz
- 1 Ei
- 1/2 Tasse Buttermilch
- 1/4 Tasse Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/2 Tasse kochendes Wasser

Anleitung:

- Mischen Sie Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel.
- In einer anderen Schüssel das Ei, Buttermilch, Pflanzenöl und Vanilleextrakt vermengen.
- Fügen Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu und rühren Sie gut um.
- Gießen Sie den Teig in die Omnia-Silikonform.
- Gießen Sie das kochende Wasser über den Teig.
- Decken Sie die Omnia-Silikonform ab und backen Sie den Kuchen etwa 25-30 Minuten lang bei mittlerer Hitze.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Omelett:

- 6 Eier
- 1/2 Tasse Milch
- 1 Tasse gewürfeltes Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Pilze, etc.)
- 1 Tasse geriebener Käse (Cheddar, Mozzarella, etc.)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

- In einer Schüssel die Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das gewürfelte Gemüse und den geriebenen Käse hinzufügen und gut vermengen.
- Die Omnia-Silikonform einfetten und die Ei-Gemüse-Mischung hineingießen.
- Den Omnia-Deckel aufsetzen und auf mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten backen, bis das Omelett gestockt ist.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Quiche:

- 1 vorgefertigter Pie-Teig
- 4 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse geriebener Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
- 1 Tasse gewürfeltes Gemüse (Brokkoli, Zwiebeln, Paprika, etc.)
- 1/2 Tasse gewürfelter Schinken oder Speck (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

- Den vorgefertigten Pie-Teig in die Omnia-Silikonform legen und leicht andrücken.
- In einer Schüssel die Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den geriebenen Käse, das gewürfelte Gemüse und den gewürfelten Schinken oder Speck (falls verwendet) hinzufügen und gut vermengen.
- Die Ei-Milch-Mischung in die Pie-Schale gießen.
- Den Omnia-Deckel aufsetzen und auf mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten backen, bis die Quiche fest ist und goldbraun wird.

OMNIA-OFEN REZEPTE

Omnia-Apfelmuffins:

- 1 Tasse Mehl
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Ei
- 1/4 Tasse geschmolzene Butter
- 1/4 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Tasse gewürfelte Äpfel

Anleitung:

- In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermengen.
- In einer anderen Schüssel das Ei, die geschmolzene Butter, Milch und Vanilleextrakt verquirlen.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig vermengen.
- Die gewürfelten Äpfel unterheben.
- Die Omnia-Muffinförmchen einfetten und den Teig gleichmäßig aufteilen.
- Den Omnia-Deckel aufsetzen und auf mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind und ein Zahnstocher sauber herauskommt, wenn Sie hineinstecken.

DER DUTCH OVEN UND OMNIA-BACKOFEN

Der Dutch Oven und der Omnia Backofen

Hier findest du viele nützlich Infos
über die beiden Kochmöglichkeiten

Von der Geschichte, die Handhabung und natürlich viele
Rezepte ist in diesem Buch alles enthalten

Die Vervielfältigung, Bearbeitung und Übersetzung, ganz oder teilweise, sind nicht erlaubt. Der Autor ist alleiniger Inhaber der Rechte und verantwortlich für den Inhalt dieses Info Guide. Das Gesetz über geistiges Eigentum verbietet Kopien oder Vervielfältigungen, die für eine kollektive Nutzung bestimmt sind. Jede vollständige oder teilweise Darstellung oder Vervielfältigung, die durch ein beliebiges Verfahren ohne die Zustimmung des Autors erfolgt, ist rechtswidrig und stellt eine Fälschung im Sinne der Artikel L.335-2 ff. des Gesetzes über das geistige Eigentum dar.

GESCHICHTE UND REZEPTE