

OMNIA® Herzhafte Fleisch & Fisch

Gebunden, 64 Seiten,
mit 25 farbigen Abbildungen
Preis € 14,95 [D]
ISBN 978-91-983182-8-9

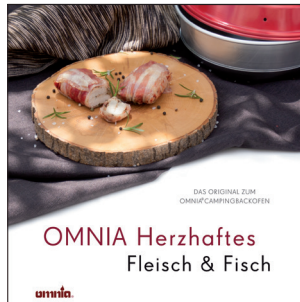
Die besten Fleisch- und Fischgerichte für den
OMNIA Campingbackofen. Diese Rezepte
sorgen unterwegs für höchste
kulinarische Genüsse.

Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis

Tortellini-Thunfisch alla Panna
Schweinesteaks in Speckmantel
Pizza Calzone
Baconbombe mit Hackbraten
Käsespätzle mit Speck
Spare Ribs
Klassische Lasagne al Forno
Chicken Wings



Dank Fotos und einfacher
Schritt-für-Schritt-Anleitung ist das
Kochen auch für Anfänger
leicht umsetzbar.



OMNIA® Herzhafte
Fleisch & Fisch

Rezeptbeispiele aus dem OMNIA® Kochbuch

FLEISCH

Zutaten für 2 Portionen
Vorbereitung: 35 Minuten
Ruhezeit: 4 Stunden
Ofenzeit: 30 Minuten

Für das Fleisch:
4 Schweinerückensteaks
150 g Frühstücksspeck

Für die Marinade:
125 ml Öl
5 Knoblauchzehen, gepresst
1 Thymianzweig, altm., 1 TL getr.
2 Lorbeerblätter
1 TL Paprikapulver
1 Schuss Worcestersauce
1 Zwiebel, klein
½ TL Salz
2-3 Pissen Pfeffer, gemahlen

Schweinerückensteaks mariniert im Speckmantel

Öl in eine große Schüssel geben. Knoblauch rein pressen. Thymian, Lorbeerblätter, Paprikapulver, Worcestersauce dazugeben. Zwiebel kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer gut vermischen.

Schweinerückensteaks einzeln nacheinander in die Marinade legen, jedes gut bedecken und für etwa 4 Stunden abgedeckt kühl stellen. Alternativ fertig mariniertes Fleisch kaufen. Anschließend die Steaks einzeln in Speck einwickeln und in die gefettete Backform geben.

5 min. auf größer, 25 min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Ein leckerer Romansalat eignet sich als Beilage.

Fleisch marinieren

Marinieren lassen sich eigentlich alle Fleischsorten, egal ob Rind, Schwein oder Geflügel. Bei einigen reicht eine Marinade aus Olivenöl mit Knoblauch und einem Spritzer Zitrone und ein paar frischen Kräutern, bei anderen macht erst eine raffinierte Marinade das ganze zum richtigen Essvergnügen. Hat das Fleisch genug Zeit in der Marinade zu ziehen entwickeln sich die Aromastoffe besonders gut und das Fleisch wird besonders zart.

12



FISCH

Zutaten für 4 Portionen
Vorbereitung: 30 Minuten
Ofenzeit: 30 Minuten

100 g Erbsen, tiefgekühlt
100 g Creme fraiche
100 ml Sahne, süß
150 g Käse, gerieben
300 g Tortellini, Fisch
200 g Thunfisch, aus der Dose
Salz und Pfeffer

Tortellini-Thunfisch alla Panna

Erbsen auftauen. Creme fraiche mit der Sahne, 100g Käse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Backform einfetten und die Hälfte der Tortellini einfüllen. Darüber je die Hälfte der Erbsen, des Thunfisches und der Sahnesoße verteilen. Das Ganze noch einmal wiederholen. Zum Abschluss mit dem Rest des Käses bestreuen.

5 min. auf größer, 25 min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Es können auch trockene Tortellini verwendet werden. Diese dann nach Anleitung in Salzwasser kochen und anschließend abtropfen lassen. Die Erbsen können nach Belieben ausgetauscht werden. Probieren Sie den Auflauf mal mit Cherry-Tomaten und kleingeschnittenen Zucchini-Stückchen.

18

