

Oh, là, là



Cocotte

10 Rezepte für deine Cocotte

10 recipes for your Cocotte

Mach's dir gemütlich!

Cocotte – das klingt für mich so herrlich französisch und nach leckerem Coq au Vin. In Sachen Cuisine wissen unsere französischen Nachbarn einfach, was gut ist. Denn der Gusseisenbräter eignet sich wunderbar für die Zubereitung saftiger Braten und klassischer Eintöpfe, aber auch für fluffige Kuchen und Brot. Eine wahre Alleskönnerin, unsere Cocotte! Noch dazu macht sie richtig was her auf dem Esstisch und im Küchenregal – ein ganz besonderes Stück, das wohlige Gemütlichkeit ausstrahlt und an dem du viele Jahre Freude hast.

In diesem Rezeptheft habe ich 10 klassische und moderne Cocotte-Rezepte für dich zusammengefasst: Von herzhaft bis süß findest du genügend Inspiration für dein nächstes genussvolles Beisammensein mit deinen Lieben.

Viel Freude beim Ausprobieren und Genießen,

Let's get cosy!

Cocotte – it just sounds so delightfully French, immediately calling to mind delicious coq au vin. Our French friends really know how to cook. And their traditional cast-iron roasting pot is perfectly suited for the preparation of juicy roasts and classic stews as well as fluffy cakes and bread. She's a real all-rounder, our coquette cocotte! On top of that, it simply looks marvellous on the dining table and the kitchen shelf – a really special piece of kitchen equipment that radiates comfy cosiness and offers years of cooking joy.

In this recipe booklet, I've combined 10 classic and modern cocotte recipes for you: It offers heaps of inspiration, from savoury to sweet, for hosting a delightful dinner with your loved ones.

Have fun experimenting and tasting,



Carina

Content Creator
Content creator


Inhalt

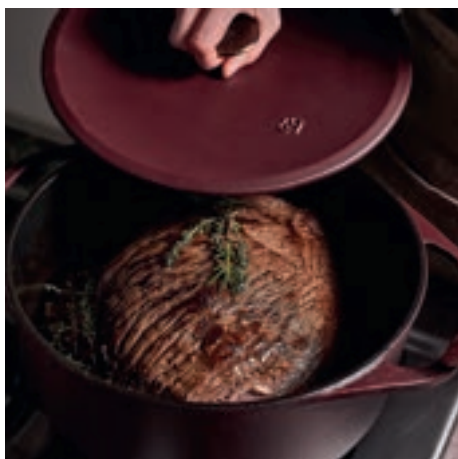
Content

Rezepte Recipes

Klassische Rinderrouladen Beef olives (roulades)	4
Texanisches Chili con Carne Texan chilli con carne	8
Rheinischer Sauerbraten Rhineland sauerbraten	12
Guinness-Pie mit Cheddar Guinness pie with cheddar	16
Meeresfrüchte-Eintopf Seafood stew	20
 Veganes Gemüsecurry Vegan vegetable curry	24
No-Knead-Bread No-knead bread	28
Apple Crumble mit Vanilleeis Apple crumble with vanilla ice cream	32
Französische Brioche French brioche	34
Kokoskuchen Coconut cake	36

Symbole Symbols

	Zubereitungszeit Preparation time
	Veganes Rezept Vegan recipe
	Portionen Servings



Klassische Rinderrouladen

Beef olives (roulades)



4:00 h



4

ZUTATEN

Für die Rouladen

- 8 Gewürzgurken
- 3 Zwiebeln
- 4 Rinderrouladen (je 200 g)
- 4 TL Senf
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce

- 2 Möhren
- ¼ Knollensellerie
- ½ Lauchstange
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Öl
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Rinderfond
- 350 ml Wasser
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Gurkenwasser
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

- Rouladennadeln

ZUBEREITUNG

- 1** Gewürzgurken längs in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und gleichmäßig plattieren, bis es ca. 1 cm dick ist.
- 2** Fleisch salzen, pfeffern und mit je einem Teelöffel Senf bestreichen. Mit Frühstücksspeck, Gurken und Zwiebeln belegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen. Lange Seiten der Rouladen einschlagen, dann an der kurzen Seite greifen und aufrollen. Mit Rouladennadeln fest stecken. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Für die Sauce Möhren und Sellerie schälen. Lauch halbieren und unter fließendem Wasser putzen. Zwiebeln schälen und mit restlichem Gemüse in feine Würfel schneiden.
- 4** Butterschmalz im Bräter erhitzen. Rouladen rundherum scharf anbraten und auf einen Teller geben. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl im Bräter erhitzen. Gemüse hinzufügen und ca. 5 Minuten anschwitzen. Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblätter untermengen, kurz anbraten und mit Wein und Rinderfond ablöschen, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Rouladen dazugeben und mit Wasser aufgießen.
- 5** Bräter mit Deckel abdecken und im heißen Ofen 2–3 Stunden schmoren lassen, zwischendurch Rouladen wenden. Rouladen rausnehmen und in Alufolie einwickeln. Gemüse und Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. Sauce im Bräter aufkochen und mit Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Gurkenwasser abschmecken. Herd ausschalten, Rouladen in Sauce geben, 5–8 Minuten ziehen lassen.



INGREDIENTS

For the roulades

- 8 gherkins
- 3 onions
- 4 beef olives (200 g each)
- 4 tsp mustard
- 8 rashers of breakfast bacon
- salt, pepper

For the sauce

- 2 carrots
- ¼ celery root
- ½ leek
- 3 onions
- 2 tbsps butter lard
- 2 tbsps oil
- 2 tsp tomato paste
- 1 sprig of thyme
- 3 bay leaves
- 100 ml red wine
- 50 ml beef stock
- 350 ml water
- 2 tsp cornflour
- 2 tbsps gherkin brine
- salt, pepper

Special equipment

- roulade pins

PREPARATION

1. Slice gherkins lengthwise for the roulades. Peel onions, halve, and cut into thin strips. Place the meat between 2 layers of clingfilm and plate evenly until it is about 1 cm thick.
2. Salt the meat, add pepper, and spread each batch with a teaspoon of mustard. Cover with bacon, gherkins, and onions, leaving an edge of about 2 cm. Fold the long sides of the roulades, then grab on the short side and roll up. Pin with roulade pins. Season again with salt and pepper.
3. Trim carrots and celery for the sauce. Cut the leek in half and wash under running water. Peel the onions and finely chop together with the remaining vegetables.
4. Heat butter lard in the roasting pan. Brown the roulades on all sides and place on a plate. Preheat oven to 180 °C top/bottom heat. Heat the oil in the roasting pan. Add the vegetables and sauté for about 5 minutes. Add the tomato paste, thyme, and bay leaves, sauté briefly, and deglaze with wine and beef stock, then cook for about 5 minutes. Add the roulades and add water.
5. Cover the roasting pan with its lid and leave to stew in a hot oven for 2–3 hours. Turn the roulades in between. Remove the roulades from the roasting pan and wrap in aluminium foil. Pass vegetables and liquid through a fine mesh sieve. Pour the sauce back into the roasting pan, bring to a boil, and thicken with cornflour. Season with salt, pepper, and gherkin water. Switch off the oven, place the roulades in the sauce, and let it sit set for about 5–8 minutes.

Texanisches Chili con Carne

Texan chilli con carne



ZUTATEN

- 3 Dutch Chilis
- 2 frische Jalapeños
- ¼ Habanero Chili (oder 2 Thai Chilis)
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 kg Nackensteak vom Rind
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- ½ TL Zimt
- 1 EL Kreuzkümmel
- ¼ TL Piment
- 2 TL Oregano
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Apfelessig
- Hot Sauce
- Salz, Pfeffer

Optional

- Käse
- Frühlingszwiebeln
- Avocado
- Tortillas

ZUBEREITUNG

- 1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Chilis waschen und in der Cocotte 10–15 Minuten rösten. Abkühlen lassen, fein hacken und zusammen mit Rinderbrühe fein pürieren.
- 2** Rindfleisch in 2 Steaks à 500 g schneiden, salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen und ein Steak hineingeben. Ca. 5 Minuten scharf anbraten, anschließend wenden und weitere 3–4 Minuten anbraten. Abkühlen lassen. Das gebratene und das rohe Steak in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
- 3** Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Etwas Öl im Bräter erhitzen und die Zwiebel 3–4 Minuten anbraten, bis sie glasig ist. Knoblauch dazugeben, mit Zimt, Kreuzkümmel, Piment und Oregano würzen und unter Rühren 1–2 Minuten mitbraten.
- 4** Rindfleisch, Chilipüree sowie die restliche Rinderbrühe zur Zwiebel in den Bräter geben, vermengen und Deckel schließen. Backofen auf 160 °C einstellen, Bräter hineinstellen und ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- 5** Anschließend Fischsauce, Essig und je nach Geschmack noch etwas Hot Sauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Am besten schmeckt das Chili am nächsten Tag mit Käse, Frühlingszwiebeln, Avocado und Tortillas.



INGREDIENTS

- 3 red chillies
- 2 fresh jalapeños
- ¼ habanero chilli (or 2 Thai chillies)
- 500 ml beef stock
- 1 kg beef neck steak
- 1 large onion
- 4 garlic cloves
- ½ tsp cinnamon
- 1 tbsp cumin
- ¼ tsp allspice
- 2 tsp oregano
- 2 tbsp fish sauce
- 2 tbsp apple cider vinegar
- hot sauce
- salt, pepper

Optional

- cheese
- spring onions
- avocado
- tortillas

PREPARATION

1. Preheat oven to 200 °C top/bottom heat. Wash the chillies and roast for 10–15 minutes in the cocotte. Let them cool down, chop finely, and mash together with the beef stock.
2. Cut the beef into 2 steaks of 500 g each, add salt and pepper. Heat the oil in the roasting pan and add a steak. Sear for approx. 5 minutes, then turn and sear the other side for 3–4 more minutes. Allow to cool. Cut the roast and raw steaks into pieces of approx. 3 cm.
3. Chop the onion and garlic finely. Add some oil to the roasting pan and cook the onion for about 3–4 minutes, until translucent. Add the garlic, season with the cinnamon, cumin, allspice, and oregano and add to roast for about 1–2 minutes.
4. Add the beef, chilli paste, and the remaining beef stock to the onion in the roasting pan, mix it in, and close the lid. Set the oven to 160 °C, put the roasting pan in the oven, and let stew for about 2 hours.
5. Then add the fish sauce, vinegar, and some hot sauce to taste. Season with salt and pepper.

Tip: The chilli tastes best the next day with cheese, spring onions, avocado, and tortillas.

Rheinischer Sauerbraten

Rhineland Sauerbraten



 
51:00 h 4

ZUTATEN

- 1 kg Rinderbraten
- 0,75 l Rotwein
- 0,5 l Himbeeressig
- 4 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 10 Wacholderbeeren
- 5 Nelken
- 5 Pimentkörner
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 3 EL Butterschmalz
- 7 Aachener Kräuterprinten
- 6 EL Rosinen
- 2 EL Zuckerrübensirup
- Salz, Pfeffer

Für die Beilagen

- Klöße
- Rotkohl

Besonderes Zubehör

- 1 Gefrierbeutel mit Zipper (Fassungsvermögen min. 3 l)

ZUBEREITUNG

- 1** Für die Marinade 2 Zwiebeln und die Möhre schälen und würfeln. Mit Rotwein, Essig, Gewürzen, Salz und Zucker in einem großen Topf aufkochen, 5 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.
- 2** Fleisch waschen, trocken tupfen und säubern. In den Gefrierbeutel legen und mit Beize auffüllen. Mindestens 2 Tage kühl lagern und ziehen lassen. Am Tag der Zubereitung Braten aus der Beize nehmen und Beize durch ein Sieb gießen, Flüssigkeit auffangen. Fleisch abtupfen und mindestens 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.
- 3** Die verbliebenen 2 Zwiebeln schälen und würfeln. Im Bräter Butterschmalz erhitzen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben und bräunen. Kräuterprinten, 3 EL Rosinen und Zuckerrübensirup hinzufügen und kurz mitbraten lassen. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen und aufkochen. Zugedeckt etwa 2 Stunden schmoren lassen, dabei gelegentlich wenden und nach und nach restliche Marinade dazu gießen.
- 4** Braten aus der Sauce heben, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Restliche Rosinen in die Sauce geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Tipp: Besonders gut schmecken Rotkohl und Klöße zu diesem Sauerbraten.



INGREDIENTS

- 1 kg beef roast
- 0.75 l red wine
- 0.5 l raspberry vinegar
- 4 onions
- 1 carrot
- 10 juniper berries
- 5 cloves
- 5 pepper corns
- 1 tbs salt
- 1 tbs sugar
- 3 tbs butter lard
- 7 “Kräuterprinten” (spiced gingerbread)
- 6 tbs raisins
- 2 tbs sugar beet syrup
- salt, pepper

For the side dish

- potato dumplings
- red cabbage

Special equipment

- 1 freezer bag with zipper (min. volume 3 l)

PREPARATION

1. Peel and dice onions and carrot for the marinade. Boil with vinegar, spices, salt, and sugar in a large saucepan, simmer for 5 minutes, and then allow to cool.
2. Wash the meat, pat dry, and trim. Put it in a freezer bag and fill with marinade. Store cool for at least 2 days and leave to infuse. On the day of preparation, take the roast out of the marinade and pour marinade through a sieve, collecting the liquid. Dab off meat and keep it at room temperature for at least 30 minutes.
3. Peel and dice the remaining 2 onions. Heat butter lard in the roasting pan and fry the meat on all sides. Add the onions and brown. Add the spiced gingerbread, 3 tablespoons raisins, and sugar beet syrup, and fry briefly. Add half of the marinade and bring to a boil. Allow to simmer for about 2 hours, turning occasionally and gradually pouring in the rest of the marinade.
4. Remove the roast from the sauce, wrap in aluminium foil, and let it rest. Add the remaining raisins to the sauce and reduce to the desired consistency.

Tip: Red cabbage and potato dumplings are particularly delicious with this roast, which is called “Sauerbraten” in German.

Guinness-Pie mit Cheddar

Guinness pie with cheddar



ZUTATEN

- 2 kg Rindergulasch
- 4 Möhren
- 5 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Selleriestangen
- 400 g braune Champignons
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Mehl
- 5 Zweige frischer Thymian
- 1 Dose Guinness-Bier
- Wasser
- 200 g mittelalter Cheddar
- 375 g frischer Blätterteig
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

- Küchenpinsel

ZUBEREITUNG

- 1** Möhren, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Die Enden von den Selleriestangen abschneiden. Sellerie und Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Möhren in große Stücke schneiden. Pilze putzen und vierteln.
- 2** Cocotte mit etwas Öl erhitzen und Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Fleisch herausnehmen. Temperatur herunterschalten. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3** Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und 5 Minuten andünsten. Möhren und Pilze dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark und Mehl dazugeben und unter Rühren 2 Minuten weiter braten.
- 4** Fleisch zurück in den Topf geben und untermischen. Thymianblättchen abzupfen und dazugeben. Mit Guinness aufgießen und ordentlich salzen und pfeffern. Wasser aufgießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Im heißen Ofen ca. 2 ½ Stunden mit geschlossenem Deckel garen. Gelegentlich umrühren.
- 5** Bräter aus dem Ofen holen und Deckel abnehmen. Umrühren. Cheddar darüber reiben, Blätterteig vorsichtig auflegen und etwas andrücken. Überstehenden Blätterteig zu einem Rand einrollen.
- 6** Blätterteig mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig anritzen. Bräter weitere 25 Minuten ohne Deckel in den Ofen geben. Eigelb verquirlen und Blätterteig mit Eigelb einpinseln. Weitere 5 Minuten im Backofen backen und dein Pie ist perfekt!



INGREDIENTS

- 2 kg beef goulash
- 4 carrots
- 4 red onions
- 3 garlic cloves
- 4 celery stalks
- 400 g brown mushrooms
- rapeseed or sunflower oil
- 2 tbsp tomato paste
- 3 tbsp flour
- 5 sprigs of fresh thyme
- 1 can of Guinness beer
- water
- 200 g medium-aged cheddar
- 375 g fresh puff pastry
- 1 egg yolk
- salt, pepper

Special accessories

- basting brush

PREPARATION

1. Peel the carrots, onions, and garlic cloves. Cut the ends off the celery stalks. Chop the onions and celery coarsely and the garlic finely. Cut the carrots into big pieces. Clean the mushrooms and quarter them.
2. Heat the cocotte with a little oil and fry the meat in portions. Remove the meat. Turn down the temperature. Preheat the oven to 160 °C top/bottom heat.
3. Add onions and garlic to the roasting pan and sauté for 5 minutes. Add carrots and mushrooms and steam for 5 minutes. Add tomato paste and flour and fry for 2 minutes while stirring.
4. Put the meat back in the pot and mix. Strip the thyme leaves off the sprigs and add. Add Guinness and season with salt and pepper. Pour in water until the meat is well covered. Cook in the hot oven for about 2 ½ hours with the lid closed. Stir occasionally.
5. Take the roasting pan out of the oven and remove the lid. Stir. Grate cheddar over the contents, lay on the puff pastry gently and press down. Roll the protruding puff pastry inwards to form an edge.
6. Carefully score the puff pastry with a very sharp knife. Put the roasting pan in the oven for another 25 minutes without its lid. Whisk egg yolk and brush the puff pastry with it. Bake another 5 minutes in the oven and your pie is perfect!

Meeresfrüchte-Eintopf

Seafood stew



ZUTATEN

Für den Eintopf

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Fenchelknolle
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Safran
- 200 ml Weißwein
- 400 g geschälte Tomaten (Dose)
- 800 ml Fischfond
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 Tiger Garnelen
- 100 g Miesmuscheln
- 1 Zweig Thymian
- 300 g weißes Fischfilet (z.B. Dorade o. Rotbarbe)
- 2 Calamari (küchenfertig)
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Für die Beilage

- ½ Bund Petersilie
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG

- 1** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Sellerie und Möhren aus dem Suppengrün schälen und grob würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Fenchel putzen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden.
- 2** Olivenöl in der Cocotte erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Sellerie, Möhren, Lauch und Fenchel dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Tomatenmark, Safran und etwas Chili dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2–3 Minuten mitbraten und dabei immer wieder umrühren.
- 3** Mit Weißwein ablöschen, Tomaten dazugeben, mit Fischfond und Gemüsebrühe aufgießen. Alles aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- 4** Garnelen und Muscheln waschen. Mit Thymian zusammen in die Cocotte geben, mit einem Deckel abdecken und 5 Minuten weiter köcheln lassen.
- 5** Fischfilet in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Oberen Teil der Calamari in Ringe schneiden. Alles zum Eintopf geben, abdecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- 6** Eintopf von der Hitze nehmen und mit Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie und frischen Frühlingszwiebeln garnieren und mit Baguette servieren.



INGREDIENTS

For the stew

- 2 onions
- 2 garlic cloves
- 3 spring onions
- 1 bunch of soup vegetables
- 1 fennel bulb
- 1 small red chilli
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp tomato puree
- 1 pinch of saffron
- 200 ml white wine
- 400 g peeled tomatoes (tin)
- 800 ml fish stock
- 200 ml vegetable stock
- 4 tiger prawns
- 100 g mussels
- 1 sprig of thyme
- 300 g white fish fillet (e.g. gilthead or red mullet)
- 2 calamari (ready-to-cook)
- lemon juice
- salt, pepper

For the side

- ½ bunch of parsley
- 1 spring onion, chopped into rings
- 1 baguette

PREPARATION

1. Peel and finely dice the onions and garlic. Chop the spring onions into rings. Peel and coarsely dice the celery and carrots from the soup vegetables. Cut the leek into rings. Clean and finely chop the fennel. Chop the chilli pepper into rings.
2. Heat the olive oil in the cocotte. Lightly fry the onion and garlic in it. Add the celery, carrots, leek, and fennel and lightly fry as well. Add the tomato puree, saffron, and some chilli. Season with salt and pepper, add to roast for 2–3 minutes while continuously stirring.
3. Douse with the white wine, add tomatoes, and pour in the fish and vegetable stock. Bring everything to a boil, reduce the heat, and let simmer for around 20 minutes without a lid.
4. Wash the prawns and the mussels. Add to the cocotte together with thyme, cover with a lid, and let simmer for 5 more minutes.
5. Cut the fish fillets into cubes of approx. 4 cm. Cut the upper part of the calamari into rings. Add everything to the stew, cover, and let simmer for another 5 minutes.
6. Remove the stew from the heat and season with lemon juice. Garnish with parsley and fresh spring onions and serve with baguette.

Veganes Gemüsecurry

Vegan vegetable curry



ZUTATEN

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 grüne Paprika
- 2 Möhren
- 100 g Zuckerschoten
- 1 Pak Choi
- 1 kleines Stück Ingwer
- ½ Mango
- 1 EL Pflanzenöl
- 4 TL gelbe Currypaste
- ½ TL Kurkuma
- 800 ml Kokosmilch
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Chiliflocken
- 2 EL Sojasauce
- ½ Zitrone (ausgepresster Saft)
- 1 EL Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer

Für das Topping

- 1 Handvoll Cashewkerne
- 1 Bund Koriander
- 1 Handvoll Kresse

ZUBEREITUNG

- 1** Für das Curry Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Paprika entkernen, Möhren schälen und beides in feine Streifen schneiden. Enden der Zuckerschoten abschneiden, Pak Choi Blätter vom Strunk brechen und putzen. Ingwer schälen und fein reiben. Mango Schälen und würfeln.
- 2** Die Hälfte des Öls in der Cocotte erhitzen. Kartoffeln und Möhren 5 Minuten goldbraun anbraten, dabei immer wieder umrühren. Gemüse herausnehmen und beiseitestellen.
- 3** Restliches Öl in die Cocotte geben, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Currypaste, Kurkuma und Ingwer dazugeben und kurz mitbraten, dabei immer wieder umrühren. Mit Kokosmilch ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- 4** Kartoffeln und Möhren zusammen mit Paprika und Zuckerschoten dazugeben und unterrühren. Alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Pak Choi zugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Mit Sojasauce, Zitronensaft und Agavendicksaft abschmecken.
- 5** Cashewkerne in einer Pfanne rösten und zusammen mit Koriander und Kresse als Topping über das Curry streuen.



INGREDIENTS

- 2 red onions
- 1 garlic clove
- 200 g potatoes (all-purpose or waxy)
- 1 green pepper
- 2 carrots
- 100 g mangetout
- 1 pak choi
- 1 small piece of ginger
- ½ mango
- 1 tbsp vegetable oil
- 4 tsp yellow curry paste
- ½ tsp turmeric
- 800 ml coconut milk
- 300 ml vegetable stock
- 1 pinch of chilli flakes
- 2 tbsp soy sauce
- ½ lemon (squeezed juice)
- 1 tbsp agave syrup
- salt, pepper

For the topping

- 1 handful of cashews
- 1 bunch of coriander
- 1 handful of cress

PREPARATION

1. For the curry: Peel the onions, cut them in half, and then into thin strips. Peel the garlic and chop finely. Peel the potatoes and cut into cubes approx. 1 cm in size. Remove the core of the pepper, peel the carrots, and cut both into fine strips. Remove the ends of the mangetout, break the pak choi leaves from the stalk, and clean. Peel and finely grate the ginger. Peel and dice the mango.
2. Heat half of the oil in the cocotte. Fry the potatoes and carrots for 5 minutes until golden brown while continuously stirring. Remove the vegetables and set aside.
3. Add the remaining oil to the cocotte and lightly fry the onion and garlic in it. Add the curry paste, turmeric, and ginger and fry briefly while continuously stirring. Douse with the coconut milk and vegetable stock. Season with salt, pepper, and chilli flakes.
4. Add the potatoes and carrots together with the bell pepper and mangetout and stir in. Leave to simmer over medium heat for 15 minutes. Add the pak choi and let simmer for another 5 minutes. Bring to taste with the soy sauce, lemon juice, and agave syrup.
5. Roast the cashews in a pan and sprinkle over the curry as a topping together with the coriander and cress.

No-Knead-Bread

No-knead bread



ZUTATEN

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz
- 3 g frische Hefe
- 300 ml Wasser
- Weizenkleie, Schrot oder Weizenvollkornmehl zum Bestreuen

Besonderes Zubehör

- Gärkorbchen oder sauberes Küchenhandtuch

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten mit der Hand zu einem groben Teig vermischen. Es sollten keine trockenen Stellen mehr zu sehen sein. Abdecken und 12–18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2** Teig auf die reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben. Nach der langen Ruhezeit ist der Teig deutlich gelockert und elastisch. Alle Seiten des Teiges vorsichtig nach innen falten und leicht andrücken, bis ein rundes Paket entsteht. Auf die Nahtstelle umdrehen und 10 Minuten ruhen lassen.
- 3** Inzwischen ein Gärkorbchen oder sauberes Küchenhandtuch großzügig mit Weizenkleie, Schrot oder Weizenvollkornmehl bestreuen.
- 4** Den leicht breitgelaufenen Brotlaib umdrehen und wieder alle Seiten zur Mitte falten. Mit der Nahtstelle, also dem Schluss, nach unten auf das Handtuch oder ins Gärkorbchen setzen. Oberseite bestreuen, abdecken und 2 Stunden gehen lassen.
- 5** 45 Minuten vor Ende der Gehzeit die Cocotte in den Ofen stellen und auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aufgegangenen Brotlaib vorsichtig in die Cocotte stürzen. Der Schluss ist jetzt oben und darf während des Backens aufreißen, daher muss das Brot nicht eingeschnitten werden.
- 6** Mit Deckel im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220 °C runterregeln und weitere 20 Minuten ohne Deckel backen.
- 7** Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt und die Kerntemperatur 98 °C erreicht hat. Dein Brot ergibt etwa 12 Scheiben.



INGREDIENTS

- 400 g type 550 wheat flour
- 10 g salt
- 3 g fresh yeast
- 300 ml water
- wheat bran, grist or wholemeal flour for sprinkling

Special equipment

- proofing basket or clean kitchen towel

PREPARATION

1. Mix all ingredients by hand to form a coarse dough. There should no longer be any dry spots. Cover and let rise at room temperature for 12–18 hours.
2. Place the dough on a generously floured work surface. After having proofed for so long, the dough should be noticeably looser and more elastic. Carefully fold all sides of the dough in and press lightly to form a round loaf. Turn over onto seam and let rest for 10 minutes.
3. Meanwhile, generously sprinkle your proofing basket or a clean kitchen towel with wheat bran, grist, or wholemeal flour.
4. Turn the slightly flattened loaf over and once again fold all sides towards the middle. Place on the towel or in the proofing basket with the seam, i.e. the end, facing down. Sprinkle top, cover and let rise for 2 hours.
5. 45 minutes before the proofing is finished, place the cocotte in the oven and preheat to 250 °C on top/bottom heat. Carefully turn the risen loaf into the cocotte. The seam is now on top and can tear open during baking; as such, the bread does not have to be cut.
6. Bake with the lid on in the preheated oven for 25 minutes. Then lower the temperature to 220 °C and bake uncovered for another 20 minutes.
7. The bread is done when it sounds hollow when you tap the bottom and the core temperature has reached 98 °C. Your bread will yield about 12 slices.

Apple Crumble mit Vanilleeis

Apple crumble with vanilla ice cream



ZUTATEN

Für die Füllung

- 700 g gemischte Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Mehl

Für die Streusel

- 60 g Haferflocken
- 120 g Mehl
- 120 g brauner Zucker
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter

Zum Servieren

- 6 Kugeln Vanilleeis

INGREDIENTS

For the filling

- 700 g mixed apples
- 2 tbsp lemon juice
- 70 g sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 tbsp flour

For the crumble

- 60 g oat flakes
- 120 g flour
- 120 g brown sugar
- ½ tsp baking powder
- ½ tsp cinnamon
- 1 pinch of salt
- 100 g cold butter

Serve

- 6 scoops vanilla ice cream

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen. Äpfel in die Cocotte geben und verteilen. Mehl gleichmäßig über die Apfelfüllung streuen.
- 2 Für die Streusel Haferflocken, Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Streuselteig verkneten.
- 3 Streusel über den Äpfeln verteilen. Apple Crumble etwa 50 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind. Warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

PREPARATION

1. Preheat oven to 180 °C top/bottom heat. Peel, core, and dice the apples. Mix with lemon juice, sugar, and cinnamon. Add the apples to the cocotte and distribute. Sprinkle the flour evenly over the apple filling.
2. Mix oat flakes, flour, brown sugar, baking powder, cinnamon, and salt for the crumble. Add cold butter in little flakes and knead with hands to a crumbly sprinkling dough.
3. Sprinkle crumbles over the apples. Put the apple crumble in the oven for about 50 minutes until the crumbles are golden brown and the apples are soft. Serve warm with a scoop of vanilla ice cream.

Französische Brioche

French brioche



 
3:05 h 1

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch, lauwarm
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 4 EL Hagelzucker

Besonderes Zubehör

- Küchenmaschine oder Handmixer

INGREDIENTS

- 500 g flour
- 60 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 pack of dry yeast
- 250 ml lukewarm milk
- 60 g butter
- 1 egg
- 1 egg yolk
- 4 tbsp coarse sugar

Special equipment

- kitchen machine or hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl mit Zucker, Salz und Trockenhefe vermengen. Lauwarme Milch, Butter in Stücken und Ei mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handmixers einarbeiten und 15 Minuten kneten. Teig an einem warmen Ort 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
- 2 Cocotte einfetten. Teig erneut ca. 3 Minuten kräftig durchkneten. Teig zu 8 gleichgroßen Kugeln formen und kreisförmig in der Cocotte anordnen. Eine Teigkugel in der Mitte platzieren. Teig erneut an einem warmen Ort 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
- 3 Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb verquirlen, Teigoberfläche damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen 35–40 Minuten goldbraun backen.

PREPARATION

1. Mix the flour with the sugar, salt, and the dry yeast. Mix in the lukewarm milk, butter pieces, and egg using the dough hook of a kitchen machine or a hand mixer and knead for 15 minutes. Cover the dough and put it aside in a warm place for an hour to let it rise.
2. Grease the cocotte. Forcefully knead the dough once again for approx. 3 minutes. Shape the dough into 8 similarly sized balls and arrange them in the cocotte in a circular form. Place one ball of dough in the middle. Cover the dough again and put it aside in a warm place to let it rise for an hour.
3. Preheat the oven to 150 °C top/bottom heat. Whisk the egg yolk, glaze the dough with it, and top with the coarse sugar. Bake in the oven for 35–40 minutes until golden brown.

Kokoskuchen

Coconut cake



1:10 h



8

ZUTATEN

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 600 ml Kokosmilch
- 470 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Kokosraspeln
- Butter zum Einfetten

INGREDIENTS

- 6 eggs
- 300 g sugar
- 300 ml cream
- 600 ml coconut milk
- 470 g flour
- 1 pack of baking powder
- 1 pinch of salt
- 150 g grated coconut
- butter for greasing

ZUBEREITUNG

- 1 Cocotte in den Backofen stellen und Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 2 Eier und Zucker schaumig schlagen. Sahne und Kokosmilch zugeben und unterrühren.
- 3 Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und kurz unter den Teig heben. Kokosraspeln ebenfalls unterrühren.
- 4 Heiße Cocotte aus dem Backofen holen, mit Butter einfetten, Teigmasse hineingeben und 50–55 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Kokosraspeln garnieren.

PREPARATION

1. Place the cocotte in the oven and preheat the oven to 180 °C with circulating air.
2. Beat the eggs and sugar until frothy. Stir in the cream and the coconut milk.
3. Mix the flour with the baking powder and the salt, then fold into the pastry. Also mix in the grated coconut.
4. Remove the hot cocotte from the oven, grease with butter, add the dough, and bake for 50–55 minutes. Leave to cool. Top with grated coconut.

Rezeptheft für / Recipe book for:

Cocotte 24 cm / 28 cm / 33 cm
(943367, 943368, 943369, 943509, 943506,
943507, 943508, 943510, 943511)

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Stand: August 2024

Copyright ©
Kronenburg Handel GmbH
Springlane
Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland
Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0
Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20
E-Mail: info@kronenburg-handel.de
Internet: www.springlane.de



Artikelnr. Rezeptheft: 944252

