

Rezeptsammlung Grundset & Servierzauberer



Julie & Team

REZEPTSAMMLUNG

GRUNDSET & SERVIERZAUBERER



- Dein 5l Schmortopf für Brötchen, Brot und Baguettes
- All in One Gerichte und Stufengaren
- Rouladen, Gulasch oder Eintöpfe
- 100 % Natur Ton
- Hitzebeständig bis 260 °C
- Schnitt- & Kratzfest
- Spülmaschinenfest
- Außenmaß der Ofenhexe : 39 x 24.5 x 9cm
- Besteht aus : Rechteckige Ofenhexe 5l, Zaubenstein plus und Servierzauberer

Diese Rezepte dienen zum Ausprobieren und Nachbacken deines erworbenen Grundsets. Alle im Heft veröffentlichten Rezepte, Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Julie&Team

Übersicht

Grundset & Servierzauberer



⇒ Rechteckige Ofenhexe®

Fassungsvermögen 5l

Außenmaß der Ofenhexe :

39 x 24,5 x 9cm



⇒ Servierzauberer

schöne weiß-satinierte, flache

rechteckige Stoneware

Nur mit Silikonhelfern verwenden

Abmessungen: 40 x 25 x 2,5 cm



⇒ Zauberstein plus

darf leer vorgeheizt werden

Grillstufen geeignet

Abmessungen: 38 x 30 cm

Jeder Stein ist einzeln nutzbar und somit perfekt für all die leckeren Kreationen mit der Stoneware von Pampered Chef®

Inhaltsverzeichnis

GRUNDSET & SERVIERZAUBERER

REZEPTE

Bauern Wecken

Kefir Brötchen

Urige Roggen Wecken

Rösti Baguettes

Ayran Sonne

Pistazien Schnecken

Serbisches Reisfleisch

Schaschlik mit Pommes

Hähnchen in Kaiser Rahmgemüse & Röstis

Paprika Rahm Hähnchen & Reis

Ofen Pasta - All in One

Kartoffeln & Spargel mit Schnitzel

Lasagne

Ofen Rouladen

Malzbier Gulasch

Sauerkraut Schmortopf



ZUBEREITUNG:

Flüssigkeiten, Sirup und Hefe in den Mixtopf geben
3min /37Grad / Stufe 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben
3min/ Teigmodus.
Danach den Teig rund formen und in 8 gleichgrosse Teile abtrennen, ausreichend falten, rundscheifen und in die leicht gefettete und bemehlte Ofenhexe legen, Teiglinge bemehlen und einritzen.

Dann könnt ihr mit dem Zauberstein oder Servierzauberer abdecken und in den kalten Ofen geben.

230 °C

Ober / Unterhitze / unterste Schiene
35min backen und dann 5-10min ohne Deckel bräunen (Augenmaß)

TIPP: mit 12Std Gehzeit reichen 2gHefe
mit 60min Gehzeit nehmt bitte 10g frische Hefe.

Guten Appetit!



Bauern Wecken

ZUTATEN:

15g frische Hefe

150ml Milch

150ml Wasser

15g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)

400g Dinkelmehl Typ 630

100g Roggenmehl Typ 997/1150

1.5 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 TL Backmalz (optional)

@julie.licious

ZUBEREITUNG:

Hefe, Honig und Kefir für 3 Minuten bei 37 Grad Stufe 2 erwärmen.

Restlichen Zutaten zugeben und mit der Teigknetstufe für 5 Minuten verkneten.

Teig umfüllen und abgedeckt ca. 3 Stunden gehen lassen.

Nach der Gehrzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und 8 Teiglinge abstechen. Jedes Teigstück falten und rundwirken.

Die rechteckige Ofenhexe einfetten, mit Mehl ausstreuen und die Teigline darin verteilen.

Brötchen im kalten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen. Als Deckel könnt ihr den Servierzauberer oder den Zauberstein Plus verwenden.

Nach der Backzeit den Deckel abnehmen und die Brötchen für 5 - 7 Minuten nachbräunen.

Anschließend die Brötchen aus der Ofenhexe nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Kefir Brötchen

ZUTATEN:

420 g Kefir
15 g frische Hefe
1 TL Honig
200 g Dinkelmehl 630
200 g Dinkemehl 1050
100 g Dinkelvollkornmehl
80 g Roggenvollkornmehl
2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Hefe, Wasser, Milch und Zucker für 3 Minuten bei 37 Grad Stufe 2 erwärmen.

Restlichen Zutaten zugeben und mit der Teigknetstufe für 5 Minuten verkneten.

Teig umfüllen und abgedeckt ca. 12 Stunden gehen lassen. (1 Stunde bei Raumtemperatur, Rest Kühlschrank)

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und 8 Teiglinge abstechen. Jedes Teigstück falten und rundwirken.

Die rechteckige Ofenhexe einfetten, mit Mehl austreuen und die Teigline darin verteilen.

Brötchen im kalten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze für 35 Minuten mit Deckel backen.

Nach der Backzeit den Deckel abnehmen und die Brötchen für 5 - 7 Minuten nachbräunen.

Anschließend die Brötchen aus der Ofenhexe nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Urige Roggen Wecken

ZUTATEN:

25 g Wasser
175 g Milch
6 g frische Hefe
1 TL Zucker
250 g Roggenmehl 1150
100 g Dinkelvollkornmehl
150 g Dinkelmehl 630
25 g Olivenöl
2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Buttermilch, Sirup und Hefe in den Mixtopf geben
3min/37Grad / Stufe 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten in den

Mixtopf geben

3min/ Teigmodus.

Den Teig ca. 30min bei

Zimmertemperatur starten lassen und dann für mind.

12Std bei ca. 4-8 Grad gehen lassen. (verschlossen in Glas- / Edelstahlschüssel)
Vor dem Weiterverarbeiten mind. 30min

Raumtemperatur annehmen lassen.

Den Teig rund formen, in 2 gleich grosse Teile abtrennen und zu Baguettes formen.

In die gefettete, leicht bemehlte Ofenhexe legen, bemehlen und ggf. einritzen.

Mit dem Zauberstein plus oder Servierzauberer abdecken und in den kalten Ofen geben
bei 230 °C

Ober-/ Unterhitze unterste Schiene
35min backen danach 5-10min ohne Deckel bräunen (Augenmaß).

Guten Appetit!



Rösti Baguettes

ZUTATEN:

2g frische Hefe
300ml Buttermilch
15g Agavendicksaftsirup
400g Dinkelmehl Typ 630
100g Roggenmehl Type 1150
2 TL Salz
1 EL Olivenöl
25g Röstzwiebeln

@julie.licious

ZUBEREITUNG:

Ayran, Hefe und Sirup in den Mixtopf geben.

3min/ 37Grad /Stufe 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten in den

Mixtopf geben

3min/Teigstufe.

Den Teig für mind. 60min in einer Glas- oder Edelstahlschüssel ruhen lassen.

Den Teig halbieren, je falten und rundwirken.

In die gefettete leicht bemehlte

Ofenhexe legen, ggf.

mehlen und einritzen und mit dem Zauberstein plus abdecken.

In den kalten Ofen bei 230 °C

Ober - / Unterhitze unterste Schiene

50min backen

ggf. 5min ohne Deckel bräunen.

Guten Appetit!



Ayran Sonne

ZUTATEN:

10g Hefe

500ml Ayran

35g Zuckerrübensirup

300g Dinkelmehl Type 1050

250g Roggenmehl Type 1150

150g Dinkelvollkornmehl

2 TL Salz

100g Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG:

Milch mit Agavendicksaft Sirup, Butter und der Hefe im Mixtopf erwärmen.

(2 min/37Grad /Stufe 2)

Restliche Zutaten in den Mixtopf und Teig Knetstufe (2min).

Den Teig bei Raumtemperatur 60min ruhen lassen und dann auf der bemehlten Teigunterlage ausrollen.

Die Pistaziencreme auf dem ausgerollten Teig verstreichen (ggf. minimal erwärmt) und zu einer länglichen Rolle aufrollen. Mit einem Bindfaden 10 gleichgroße Schnecken abbinden, ich starte immer von der Mitte nach außen .

In die gefettete, leicht bemehlte Ofenhexe legen und nochmal 20min abgedeckt (nutze hier die Teigmatte dazu) ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen.

Ober-/Unterhitze
unterste Schiene
bei 180 °C

ca. 20-25min, danach etwas abkühlen lassen.

Frosting:

Frischkäse, Butter und Puderzucker in den Mixtopf geben
1 Minute / Stufe 4 vermischen und auf den lauwarmen Schnecken verteilen.
Nach Gusto mit gehackten Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!



Pistazien Schnecken

ZUTATEN:

Hefeteig:
500g Dinkelmehl
Type 630
250ml Milch
20g Hefe frisch
60g Zucker
75g Butter
1 TL Agavendicksaft
Sirup oder Honig
Prise Salz

Frosting:
60g weiche Butter
120g
Doppelrahmfrischkäse
100g gesiebter
Puderzucker
2 EL gehackte
Pistazien

1 Glas
Pistaziencreme von
Rewe Feine Welt

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Hähnchengewürz marinieren.

Paprika in Stücke und Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch pressen.

Rechteckige Ofenhexe einfetten und das Fleisch, den Reis und das komplette Gemüse darin verteilen.

Alles mit Brühe und den passierten Tomaten aufgießen, würzen und mit einem Spatel verrühren.

Reisfleisch für 35 Minuten mit Deckel garen.

Deckel absetzen und weitere 15 Minuten ohne Deckel garen.

Guten Appetit!



Serbisches Reisfleisch

ZUTATEN:

220 g Reis
2 Paprika
140 g Erbsen
300 g passierte Tomaten
450 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Hähnchenbrustfilets
2 TL Salz
1 TL Paprika rosenscharf
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Hähnchengewürz

@leicht_gemixt

ZUBEREITUNG:

TK Pommes auftauen lassen.

Knoblauch pressen und mit allen restlichen Zutaten der Soße in der Nixe verrühren.

Ofenhexe einfetten, Schaschlik darin verteilen und mit der Soße übergießen.

Zauberstein einfetten und die Pommes darauf verteilen. Bitte dabei auf die 2/3-Belegung achten.

Zauberstein auf die Ofenhexe legen und beides gemeinsam im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 55 bis 60 Minuten garen lassen.

Zauberstein abnehmen, Pommes würzen und gemeinsam mit den Schaschlik servieren.

Guten Appetit!



Schaschlik mit Pommes

ZUTATEN:

6-8 Schaschlik
Pommes TK, aufgetaut

Soße:

2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
800 ml passierte Tomaten
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Ketchup
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
3 TL Paprika edelsüß
2 TL Currypulver
1 EL Zucker
4 EL Honig

@leicht_gemixt

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Hähncheninnenfilets in die leicht gefettete Ofenhexe legen.
Mit Hähnchengewürz würzen.
Kaiser - Rahmgemüse darauf verteilen.
Sahne, Frischkäse, Gemüsebrühe und Speisestärke mit einem Schneebesen in einem Gefäß verrühren und über das Fleisch gießen.
Zauberstein plus leicht fetten und zB. Röstis, Kroketten oder Herzogin Kartoffeln drauf verteilen.
(Lasst sie bitte 5-10min separat! antauen)
Ofenhexe mit dem Zauberstein die abdecken und zusammen in den Ofen stellen.
35-40min auf unterster Schiene garen und sofort warm servieren.

Guten Appetit!



Hähnchen in Kaiser Rahmgemüse & Röstis

ZUTATEN:

800-1000g Hähncheninnenfilet
etwas Hähnchengewürz
1-2 Pck.TK- Kaiser Rahmgemüse (zb. von Iglo /
ca. 800-1000g)
200g Sahne
300g Frischkäse Kräuter
500ml Wasser
2 TL Gemüsebrühpaste (alternativ Brühe)
1 TL Speisestärke gehäuft
1x Rösti Taler TK

@julielicious

ZUBEREITUNG:

In die gefettete Ofenhexe kommen Paprika, Schalotten und Knoblauch in Scheiben oder Stücke. Die Hähnchenbrustfilets werden mit etwas Öl und Paprikapulver eingerieben, danach die Soße mit Sahne & Pesto anrühren und über das Fleisch und Gemüse gießen.

In die gefettete Lily (kleiner Zaubermeister) kommt der gewaschene Reis, mit Brühe und etwas Butter.

Beides nebeneinander in den vorgeheizten Ofen stellen
Ober/ Unterhitze
untere Schiene
bei 210-220 °C
ca. 45-50min.

Tipp: ggf. etwas Soße mit 1 TL Speisestärke andicken.

Guten Appetit!



Paprika Rahm Hähnchen & Reis

ZUTATEN:

Hähnchenbrustfilet 4-6 Stück
3 Paprika frisch
2-3 Schalotten
2 Becher Sahne z.B. Cremefine
2 EL Pesto Rosso
1 Knoblauch Zehe gehackt
etwas Hähnchengewürz
frische Petersilie
Salz/Pfeffer
300g roher gewaschener Reis z.B.
Parboiled Reis
600ml Brühe
ein kleines Stück Butter

ZUBEREITUNG:

Alles in die gefettete Ofenhexe geben, Spaghetti als Erstes, schaut das die Nudeln gut mit Wasser bedeckt sind.

Feta in der Mitte platzieren und den Frischkäse tupfenartig drum rum verteilen. Abdecken mit dem Zauberstein plus oder Servierzauberer und in den vorgeheizten Ofen.

ca. 35min
230 °C
Ober / Unterhitze
auf der untersten Schiene
zum Schluss alles vermengen.

Guten Appetit!



Ofen Pasta All in One

ZUTATEN:

500g Spaghetti (hier Dinkel)
600ml Wasser
2 EL Gemüsebrühpaste
Salz / Pfeffer
Habe noch etwas Bärlauch Pesto dazu getan
eine Handvoll Cocktail Tomaten halbiert
150g - 200g Frischkäse nach Wahl
150g Feta

ZUBEREITUNG:

Alles in die gefettete Ofenhexe geben und mit dem Zauberstein plus oder Servierzauberer abdecken. Ihr wollt noch Schnitzel dazu?

Dann den Zauberstein plus oder Servierzauberer leicht fetten (z.B. Kokosfett oder Butterschmalz) und die panierten Schnitzel mit einem kleinen Stück Butter belegen.

Alles in den vorgeheizten Ofen Ober/Unterhitze unterster Einschub 230 °C
ca. 40-45min.
Garprobe bei den Kartoffeln machen.

Guten Appetit!



Kartoffeln & Spargel optional mit Schnitzel

ZUTATEN:

500g Drillinge halbiert je nach Größe
500-800g geschälter Spargel
1 TL Salz
50ml Wasser
4-6 Kleine Putenschnitzel paniert
4-6 kleine Stück Butter

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln würfeln.
(im Thermomix: 5 sek./Stufe 5)
In Olivenöl andünsten.

(im Thermomix: 3
min./Varoma/Stufe 1)
Brühe, Tomatenmark, Wasser,
Gewürze und Zucker zugeben
und einkochen.

(im Thermomix: 15
min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 -
Gareinsatz als Spritzschutz
aufsetzen)

Das Hackfleisch in kleinen
Mengen zugeben.

(im Thermomix zwischendrin
immer mal mit dem Spatel
miterrühren und verteilen)

Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Anschließend Creme fraiche
unterrühren.

Nun erst ein wenig Sauce in der
Ofenhexe verteilen, und mit
den Lasagneplatten abdecken.

Wieder Sauce drüber verteilen
und nun die Platten in die
andere Richtung legen. Immer
wieder abwechseln, bis zum
Schluss die Sauce die letzte
Schicht abdeckt.

Zuletzt mit geriebenem Käse
bestreuen.

Mit dem Zauberstein plus oder
Servierzauberer abdecken.

Im vorgeheizten Ofen bei
200°C Ober-/Unterhitze in der
untersten Schiene ca. 35 min.
überbacken.

Danach 10min. ohne
Abdeckung den Käse bräunen
lassen und vor dem Verzehr
etwas ruhen lassen.

Guten Appetit!



Lasagne

ZUTATEN:

200 g Zwiebeln
20 g Olivenöl
300 g Tomatenmark
1 TL Brühe
500 g heißes Wasser
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
½ TL Rosmarin
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
ggf. 1-2 Spritzer Worchester Sauce
30 g Zucker
1 kg Rinderhackfleisch
250 g Creme fraiche
Gouda/Emmentaler
Lasagne-Platten

@julie.licious

ZUBEREITUNG:

Suppengemüse, Hälfte der Zwiebeln und Speckwürfel in die gefettete Ofenhexe geben.

Die Rouladen mit Senf bestreichen, mit Schinkenspeck, Zwiebel und Gurke belegen und aufrollen.

Mit der Rollnaht auf das Gemüsebett legen.

Fond und alle Gewürze verrühren, in die

Ofenhexe giessen, mit

dem Servierzauberer

oder Zauberstein plus

(Wellen nach oben und einfetten) abdecken

und in den

vorgeheizten Ofen

bei 230 °C

Ober / Unterhitze

ca. 90-100min garen

ggf. das Garsud

pürieren oder andicken

je nach Gusto.

Guten Appetit!



Ofen Rouladen

ZUTATEN:

6-8 Rinder Rouladen

1Pk Suppengemüse gewürfelt

1 Glas Rinderfond 400ml

3 Zwiebeln geviertelt

8 Scheiben Schinkenspeck

6-8 Gewürzgurken

1Pk Speckwürfel

2EL Tomatenmark

2EL Gemüsebrühpaste

2EL Senf

Salz/Pfeffer/Paprikapulver

2EL Balsamico Essig dunkel

ZUBEREITUNG:

Das Gulasch ohne anzubraten in die gefettete Ofenhexe geben.

Gemüse über das Fleisch verteilen.

Die übrigen Zutaten miteinander in der 2 Liter Nixe vermengen und über das Fleisch und Gemüse gießen.

Mit dem

Servierzauberer oder Zauberstein plus abdecken. Fettet diesen bitte auch!

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei 220°C Ober-

/Unterhitze in der untersten Schiene ca. 2 Stunden garen.

Danach alles nochmal verrühren.

Guten Appetit!



Malzbier Gulasch

ZUTATEN:

- 2kg Rindergulasch oder Halb/Halb
- 1 Gemüsezwiebel
- 2-3 Möhren in Scheiben
- 1 kl Stück Sellerie in Stücke
- 1 kl rote Paprika in Streifen
- 1 kleine Lauchstange in dünne Ringe
- 900 g Malzbier (z. B. Karamalz)
- 120 g Tomatenmark
- 3 EL Ajvar (mild)
- 1 EL Gemüsebrühe
- 2 TL Paprika edelsüß
- 2 TL ungar. Gulaschgewürz /oder Piros
- Creme 1TL (Achtung scharf)
- Salz und Pfeffer
- 2EL Balsamico Essig dunkel

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kassler in mundgerechte Stücke würfeln und in die gefettete Ofenhexe geben.

Sauerkraut und die kleingeschnittene Zwiebel zugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Deckel aufsetzen und den Schmortopf für 35 Minuten in den Backofen geben.

Anschließend Schupfnudeln untermischen, Deckel wieder aufsetzen und nochmals für 15 Minuten schmoren.

In dieser Zeit den Schmand und den Senf miteinander verrühren.

Schmortopf aus dem Ofen nehmen und die Schmand-Senf-Mischung untermischen.

Guten Appetit!



Sauerkraut Schmortopf

ZUTATEN:

1 Dose/Beutel Sauerkraut
800 g Kassler, am Stück
500 g Schupfnudeln
1 Zwiebel
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
2 Prisen Zucker
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
200 g Schmand
2 EL Senf

@leicht_gemixt

Rezeptsammlung Grundset & Servierzauberer



Das Team vom Julie&Team wünscht
Guten Appetit!

In jedem Rezept steckt viel Liebe und Herzblut.
Alle Bilder unterliegen dem Urheberrecht!