

# Kochen erleben

Die neue Dimension des Genießens – mit dem ORTNER Holzbackofen

No. 1



Ein Magazin von

**ORTNER**  
KACHELOFEN MIT SYSTEM



### **Impressum**

Medieninhaber und Herausgeber:  
ORTNER GmbH - 3332 Loosdorf, Hürner Straße 36.  
Bildnachweise: Deckblatt: Fotolia\_67049814, Fotos: ORTNER  
GmbH; S. 2-3: ORTNER GmbH; S. 4: iStock\_000023030159;  
S. 5: Fotolia\_88905520; S. 6-7: ORTNER GmbH; S. 8: Foto  
1: ORTNER GmbH, Foto 2: iStock\_000011062847, Foto  
3: Fotolia\_94884910; S. 9-10: ORTNER GmbH; S. 11-15:  
Grafiken: ORTNER GmbH, Foto Holz: iStock\_000005224776,  
Foto Brot: Fotolia\_67143985; S. 16-17: ORTNER GmbH; S.  
18: Fotolia\_62139086; S. 19-21: ORTNER GmbH; S. 22:  
iStock\_000068517325; S. 23: iStock\_000011062847,  
iStock\_000001217078, iStock\_000005554653

Konzept, Text & Layout: ORTNER GmbH  
Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle Angaben  
ohne Gewähr. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird  
auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher  
Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen  
gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge und  
Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Ein Nachdruck,  
auch auszugsweise, sowie jede Form der Verwertung ohne  
schriftliche Einwilligung der ORTNER GmbH ist untersagt.



# INHALTE

## FASZINATION HOLZBACKOFEN

- 04 Kochen erleben & Gesellschaft genießen*
- 06 Ihr GenussPlus mit einem Holzbackofen*

## DIE TECHNIK DAHINTER

- 10 Die Modelle im Überblick*
- 16 Zubehör*

## GUTE FRAGE

- 18 So heizt man einen Holzbackofen richtig an*

## KOCHEN ERLEBEN

- 20 Kochen erleben im Gespräch mit Haubenkoch  
Günter Eberl*
- 22 Für den perfekten Start mit dem Holzbackofen:  
Rezepte zum Nachkochen*



# Faszination Holzback- ofen

## **GESCHMACKSGENUSS ERLEBEN**

*Bringen Sie Schwung in Ihre Küche und machen Sie das Kochen zum Erlebnis. Ein Holzbackofen sorgt für die notwendige Abwechslung dabei. Warum Sie sich für einen ORTNER Holzbackofen entscheiden sollten, welche Modelle angeboten werden und was Haubenkoch Günter Eberl dazu sagt, lesen Sie auf den folgenden Seiten.*

*Viel Spaß dabei.*

## Freuen Sie sich auf unvergessliche Erlebnisse beim Kochen.

### Kochen mit Holzfeuer erleben

Jeder kennt ihn. Den unvergleichlichen Duft eines selbst gebackenen Brotes, mit knackiger Rinde und einzigartigem Geschmack. Die unschlagbare Pizza mit knusprigem Rand und frischem Belag. Oder, den saftigen Braten mit einer Kruste, von der Sie nie dachten, das selbst so hinzubekommen. Mit dem ORTNER Holzbackofen machen Sie das Kochen zum Erlebnis – für Sie, Ihre Familie und Freunde.

### Gesellschaft genießen

Jeden Sommer wird der Griller ausgepackt. Man wandert von einer Gartenparty zur nächsten und freut sich schon auf sein gegrilltes Gemüse oder Steak.

Mit einem ORTNER Holzbackofen bieten Sie Ihren Gästen Abwechslung. Wie zum Beispiel mit einer Belegte-Brötchen-Variation mit Brot – frisch aus dem Holzbackofen. Oder wie wär's, wenn sich mal jeder seine eigene kleine Pizza macht? Ohne dabei auf den gemütlichen Sommerabend im Garten verzichten zu müssen.



▲ Als Alternative zum Grill bieten Sie Ihren Gästen mit einem Holzbackofen Abwechslung pur. Schaffen Sie ein gemütliches Genusszentrum in Ihrem Garten und sorgen Sie für stimmungsvolle Momente mit Ihrer Familie und Freunden.

# Ihr GenussPlus mit einem Ortner Holzbackofen

## **GRÜNDE, DIE FÜR DEN ORTNER HOLZBACKOFEN SPRECHEN**

*Das Zeitalter der Individualität spiegelt sich auch in der Typenvielfalt moderner Öfen wider. Wer sich heute einen Ofen zulegen will, hat die Qual der Wahl. Um Sie bei der Entscheidung zu unterstützen, finden Sie auf den folgenden Seiten Informationen dazu, warum sich die Anschaffung eines ORTNER Holzbackofens lohnt.*

◀ **ORTNER Inside:** Der ORTNER Holzbackofen, Modell 1, neben einer gemütlichen Gartenlaube. Errichtet von Hafnermeister Karl Sailer.

### Vielfältiger Einsatzbereich

Ob als **integrierter Backofen** inmitten einer Küchenlandschaft **oder draußen** in sommerlicher Gartenatmosphäre, der ORTNER Holzbackofen lässt in puncto Vielseitigkeit und Gestaltungsmöglichkeit keine Wünsche offen. Braten und Backen wird wieder zum Erlebnis. Wer den Holzbackofen schon einmal erleben konnte, wird von den unverwechselbaren Gaumenfreuden begeistert sein und den Geschmack des Holzfeuers immer wieder erleben wollen.

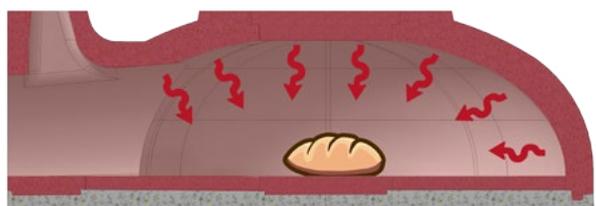
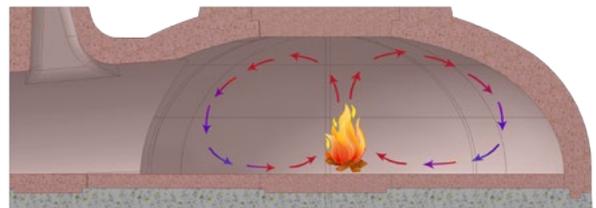


### Aufbau und Materialien

Im Gegensatz zu elektrischen Backöfen oder jenen, die aus Schamotte bestehen, wird der ORTNER Holzbackofen aus dem sogenannten Feuerbeton hergestellt. Der Vorteil darin liegt in seiner **effizienten Speicherwirkung**. Die Hitze des Feuers wird im gesamten Backraum aufgenommen und gespeichert. Die gespeicherte Wärme wird über mehrere Stunden gleichmäßig im Ofen abgestrahlt und verteilt. Die perfekte Voraussetzung für ein erfolgreiches Kochergebnis.

### Brennraumgeometrie

Das Besondere an der Brennraumgeometrie ist die **gleichmäßige Wärmeverteilung**. Anfangs beginnt sich die Luft zu erhitzen und zirkuliert gleichmäßig durch den gesamten Backraum. Gleichzeitig wird Wärme vom Speichermaterial aufgenommen und nach einiger Zeit wieder nach innen abgestrahlt. Auch die keramische Bodenplatte spielt eine wesentliche Rolle. Diese muss die Wärme möglichst lange speichern. Hier besteht nämlich direkter Kontakt mit den Lebensmitteln. Kühlt die Bodenplatte zu schnell ab, kann sich das negativ auf den Backvorgang auswirken.



Der ORTNER Holzbackofen entspricht der EU-Rahmenverordnung 1935/2004 für Materialien und Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sowie der GMP Bestimmung 2023/2006 und der Richtlinie 2005/31/EG.

info



### Natürlicher geht's nicht

Wer Wert auf Natur und Nachhaltigkeit legt, trifft mit einem ORTNER Holzbackofen die richtige Entscheidung. Bereits das langlebige Material, aus dem der Ofen selbst besteht – der Feuerbeton – wird **aus natürlichen Rohstoffen** wie Schamotte und Ton erzeugt. Zudem kommt das was einen Holzbackofen überhaupt ausmacht – das Beheizen mit Holz. Heizen mit Holz bedeutet eine umweltschonende, nachhaltige und CO<sub>2</sub>-neutrale Handlung.

### Unvergleichbarer Geschmack

Wer schon einmal etwas gegessen hat, was in einem Holzbackofen zubereitet wurde, kennt den **unvergleichlichen Geschmack**. Die Zubereitung mit traditionellem Holzfeuer sorgt für ein natürliches, leicht rauchiges Aroma. Die Art des „Backvorgangs“ schafft aufgrund der speziellen Brennraumgeometrie kein anderer. Eine knusprige Brotrinde, eine perfekt knackige Bratenkruste oder eine Pizza wie vom echten Italiener erhalten Sie nur mit der Hilfe eines Holzbackofens.



### Für Privatgebrauch und Filialen geeignet

Ob für den privaten oder gewerblichen Gebrauch, für den Innen- oder Außenbereich, Küche oder Garten. Die verschiedenen Größenmodelle des ORTNER Holzbackofens ermöglichen die **unterschiedlichsten Anwendungsbereiche**. Perfekt für die private Anwendung geeignet sind die ORTNER Holzbackofen-Modelle 0 und 1 (mehr dazu auf den Seiten 11–12). Für den gewerblichen Gebrauch sind die Größen Modell 2 bis 4 empfehlenswert (mehr dazu auf den Seiten 13–15).



**Unglaubliche Vielfalt.**

**Und individuellem**

**DESIGN**

**sind keine Grenzen gesetzt.**

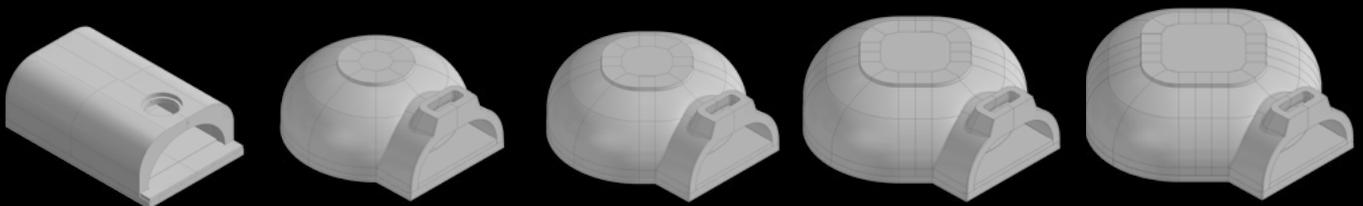




# Die Modelle im Überblick

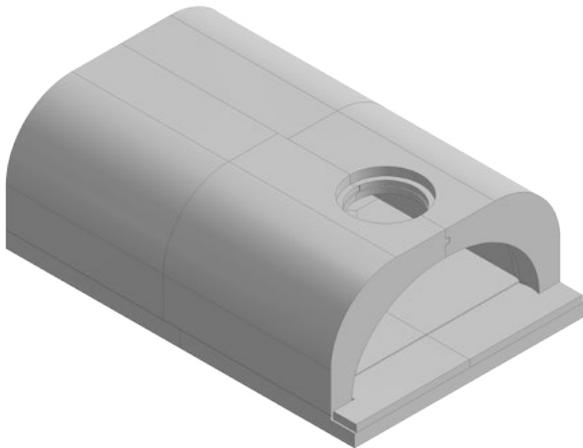
## FÜR JEDEN DAS RICHTIGE MODELL

*Die ORTNER GmbH bietet Ihnen fünf unterschiedliche Größenmodelle des Holzbackofens. Ob für den privaten Gebrauch oder die gewerbliche Anwendung – es ist bestimmt für jeden etwas dabei.*

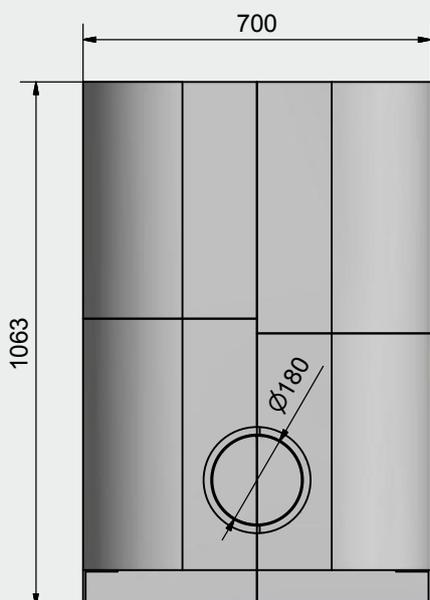
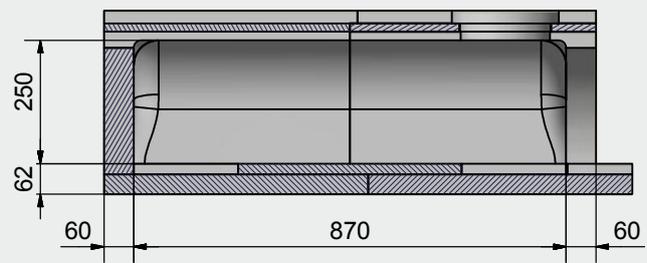
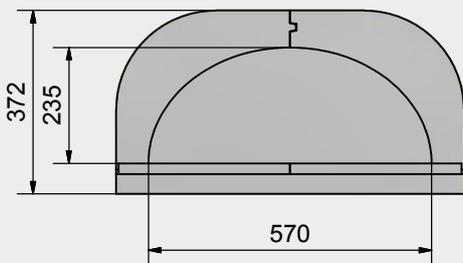


# Technische Daten & Maße

# Modell 0



Länge	106 cm
Breite	70 cm
Höhe	37 cm
Backraumfläche	50,4 dm <sup>2</sup>
Gewicht	235 kg
Artikelnummer	1500000



Beim ORTNER Holzbackofen-Modell 0 benötigt man pro Abbrand **ca. 7–8 kg Buchenholz.**

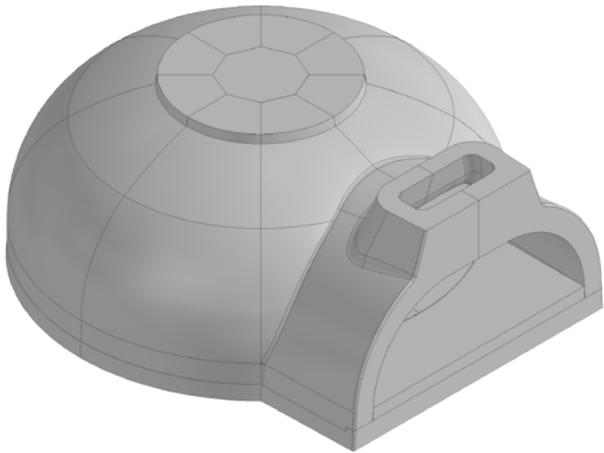


Pro Backvorgang sind **ca. 10 kg Brot** möglich.

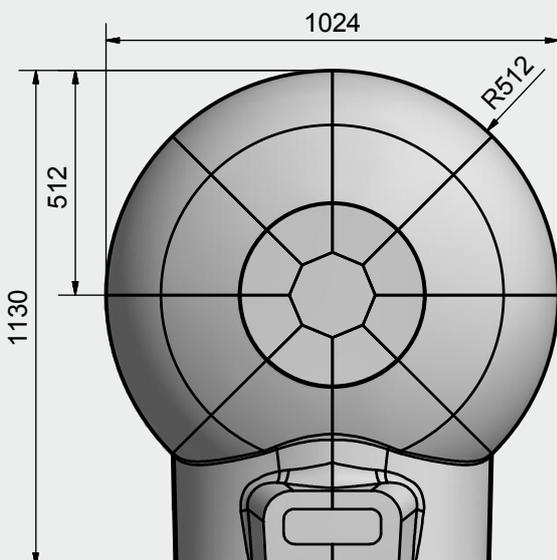
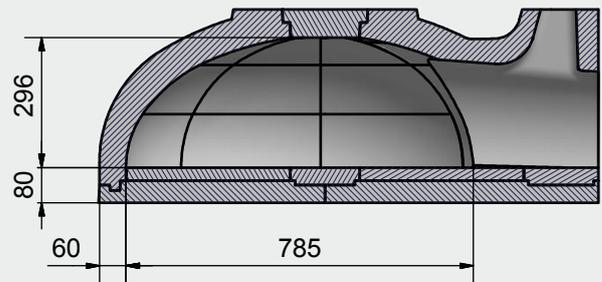
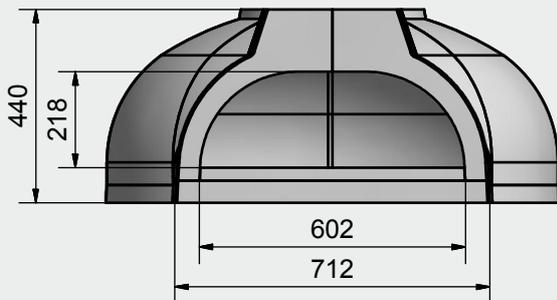


## Technische Daten & Maße

# Modell 1



Durchmesser Backraum	90 cm
Äußerer Durchmesser	102 cm
Backrauminnenfläche	63,2 dm <sup>2</sup>
Einschubfläche	12,1 dm <sup>2</sup>
Gewicht	310 kg
Artikelnummer	1500001



Beim ORTNER Holzbackofen-Modell 1 benötigt man pro Abbrand **ca. 8–9 kg Buchenholz.**

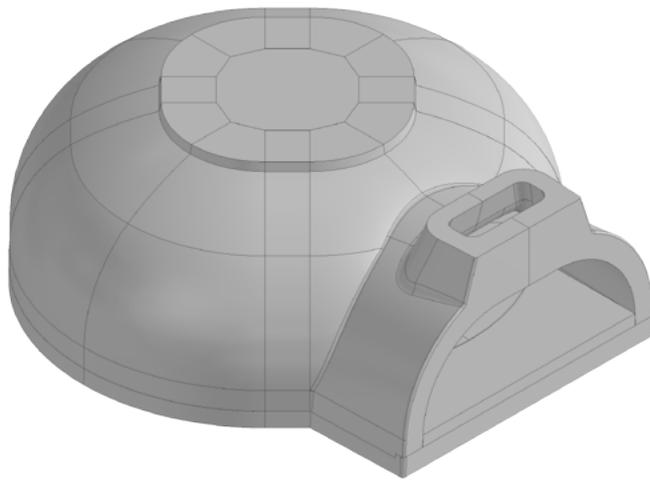


Pro Backvorgang sind **ca. 12 kg Brot** möglich.

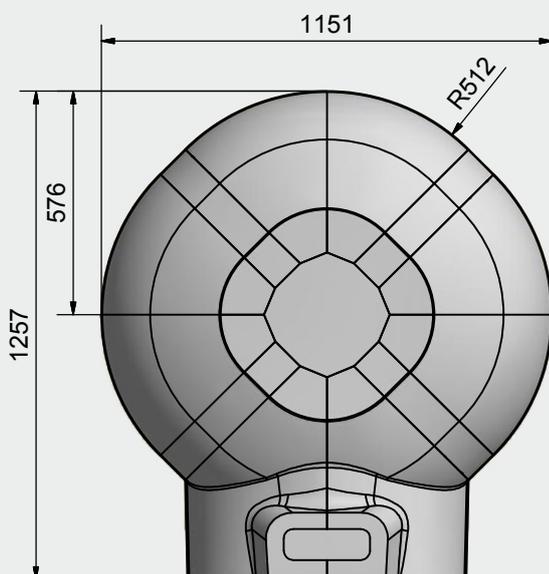
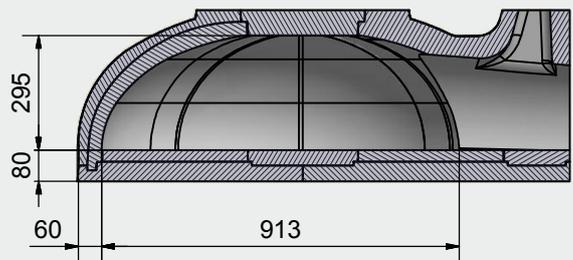
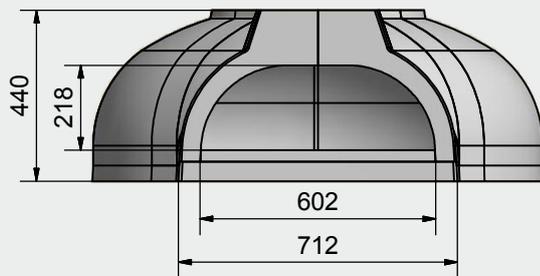


# Technische Daten & Maße

## Modell 2



Durchmesser Backraum	102 cm
Äußerer Durchmesser	115 cm
Backrauminnenfläche	80,1 dm <sup>2</sup>
Einschubfläche	12,1 dm <sup>2</sup>
Gewicht	370 kg
Artikelnummer	1500002



Beim ORTNER Holzbackofen-Modell 2 benötigt man pro Abbrand **ca. 10–12 kg Buchenholz.**

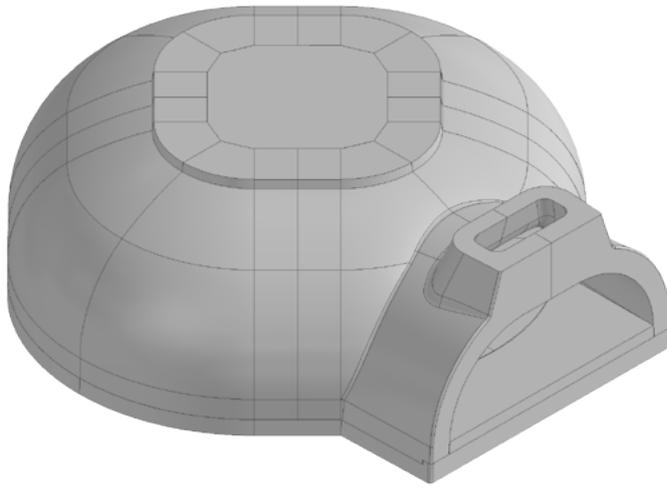


Pro Backvorgang sind **ca. 16 kg Brot** möglich.

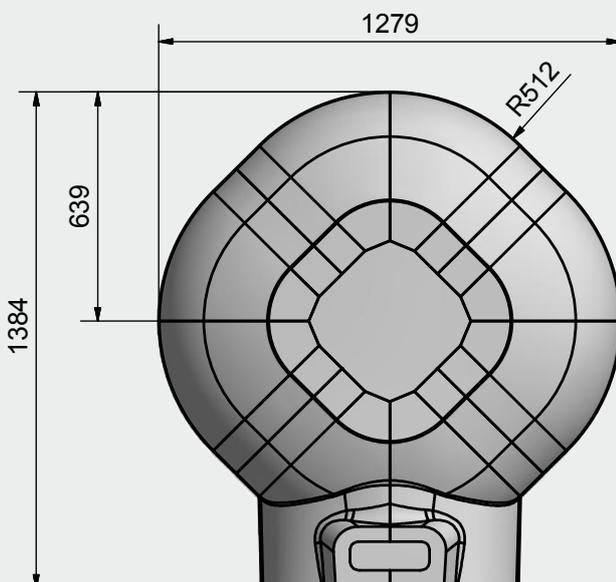
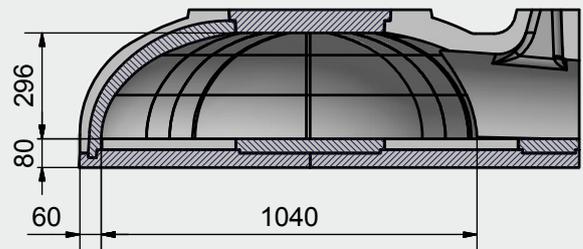
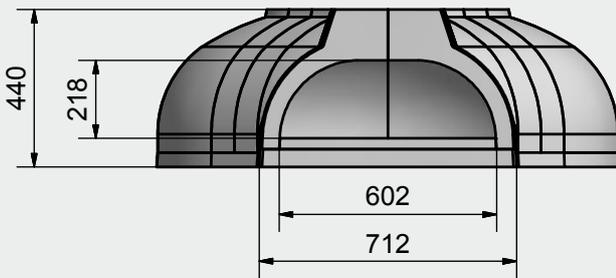


## Technische Daten & Maße

# Modell 3



Durchmesser Backraum	115 cm
Äußerer Durchmesser	128 cm
Backrauminnenfläche	98,7 dm <sup>2</sup>
Einschubfläche	12,1 dm <sup>2</sup>
Gewicht	435 kg
Artikelnummer	1500003



Beim ORTNER Holzbackofen-Modell 3 benötigt man pro Abbrand **ca. 12–14 kg Buchenholz.**

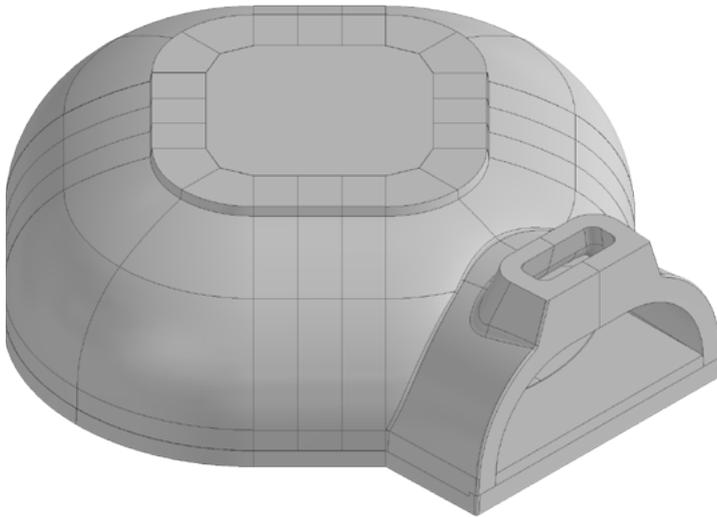


Pro Backvorgang sind **ca. 20 kg Brot** möglich.

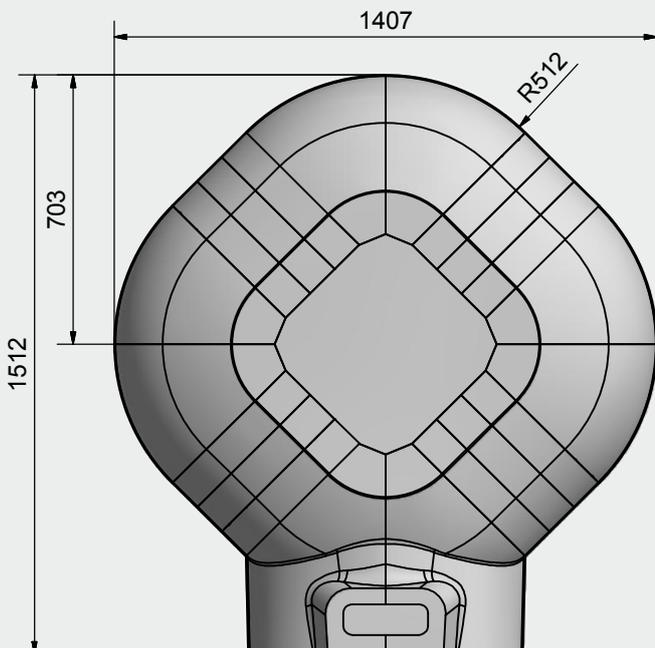
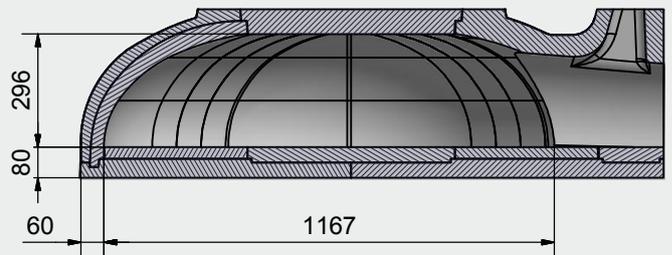
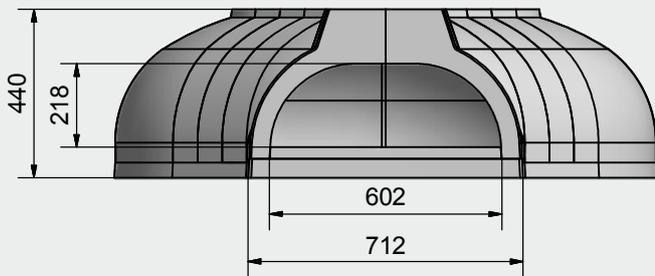


# Technische Daten & Maße

# Modell 4



Durchmesser Backraum	<b>128 cm</b>
Äußerer Durchmesser	<b>140 cm</b>
Backrauminnenfläche	<b>118,8 dm<sup>2</sup></b>
Einschubfläche	<b>12,1 dm<sup>2</sup></b>
Gewicht	<b>510 kg</b>
Artikelnummer	<b>1500004</b>



Beim ORTNER Holzbackofen-Modell 4 benötigt man pro Abbrand **ca. 14–20 kg Buchenholz.**



Pro Backvorgang sind **ca. 25 kg Brot** möglich.



# Zubehör



## STELLTÜRE HBO 1-4

Holzbackofen-Vorstelltüre aus Edelstahl mit 2 regulierbaren Lüftungskappen für die Modelle 1-4.  
Art.Nr.: 1500021



## DREHBARE BÜRSTE

Mit Naturborsten zum Auskehren des Holzbackofens. 200 x 66 mm, Gesamtlänge 1.300 mm.  
Art.Nr.: 1901005



## STELLTÜRE HBO 0

Holzbackofen-Vorstelltüre aus Schwarzblech mit einer regulierbaren Lüftungsklappe für das Modell 0.  
Art.Nr.: 1500020



## HOLZSCHAUFEL

Lebensmittelzertifizierte Buchenschaukel. 320 x 320 mm, Gesamtlänge 1.820 mm.  
Art.Nr.: 1901001



## ASCHENLADE

Edle Holzbackofen-Aschenlade aus Edelstahl. 500 x 500 x 90 mm  
Art.Nr.: 1500030



## DURCHLOCHTE PIZZASCHAUFEL

Aus Aluminium. 330 x 330 mm, Gesamtlänge 1.520 mm.  
Art.Nr.: 1901004



## ANSCHLUSSADAPTER

Anschlussadapter mit einem Rauchgasabzug von Ø 180 mm, für die Holzbackofen-Modelle 1-4.  
Art.Nr.: 1500011



## PIZZASCHAUFEL RUND

Bestehend aus Aluminium mit Ø 330 mm und einer Gesamtlänge von 1.520 mm.  
Art.Nr.: 1901002



## ANSCHLUSSROHR HBO 0

Anschlussrohr mit Ø 180 mm und Klappe/Klappenbedienung für das Holzbackofen-Modell 0.  
Art.Nr.: 1500010



## DURCHLOCHTE PIZZASCHAUFEL RUND

Aus Aluminium mit Ø 330 mm und einer Gesamtlänge von 1.520 mm.  
Art.Nr.: 1901003



## SCHORNSTEINDACH

Schützt den Schornstein vor jeder Art von Niederschlag im Außenbereich. Dach: 495 x 400 mm, Höhe: 200 mm  
Art.Nr.: 1500040



## STELLTHERMOMETER

Ofenthermometer aus Edelstahl für Temperaturen bis zu 400 °C.  
Art.Nr.: 1901007



## SCHALTGRIF MIT FLEXIBLER GELENKWELLE

Mit 350 mm Länge, einem Durchmesser von 70 mm, aus Edelstahl.  
Art.Nr.: 1603007



## ANZÜNDER

Bestehend aus natürlichen Rohstoffen und bestens für den Lebensmittelbereich geeignet.  
Art.Nr.: 1909004



## GLUTZIEHER

Bestehend aus Edelstahl und verzinktem Eisen. 55 x 40 mm, Gesamtlänge 1.530 mm.  
Art.Nr.: 1901006



Die traditionelle Küche sorgt für eine  
**KÖSTLICHE  
ÜBERRASCHUNG**  
in der modernen Welt.



# Gute Frage

## KLEINER WEG ZU GROSSEM GENUSS. SO HEIZT MAN EINEN HOLZBACKOFEN RICHTIG AN.

*Schon immer haben sich die Menschen um das Feuer versammelt, um entweder die angenehme Wärme zu genießen oder den unglaublichen Geschmack von Mahlzeiten zu erleben, die mittels Holzfeuer zubereitet worden sind. Entfachen auch Sie das Feuer in Ihrem Holzbackofen. So einfach geht's.*

### Brennholzlagerung

Guter Geschmack und gutes Feuer beginnen mit einem optimal gelagerten Brennholz. In der Praxis heißt das: Ein Holzstoß sollte zwar gut durchlüftet, aber vor Regen oben und seitlich geschützt sein. Auch das Aufsteigen von Feuchtigkeit aus dem Boden gilt es zu vermeiden. Erfahrene Holzheizer schichten ihren Brennstoff daher, wenn möglich, auf Paletten. Wer seinen Holzstapel am Haus errichtet, ist gut beraten, einen Abstand zur Hauswand zu lassen. Dann kann auch hier Luft zirkulieren und Feuchtigkeit abtransportiert werden.

**tipp**

Bratgut kann bereits nach 60 Minuten Vorheizzeit auf die Glut gelegt werden. Achten Sie dabei jedoch auf die Verwendung von geeignetem Geschirr.

Beim Backen von Brot muss der Holzbackofen ca. 60-90 Minuten (ca. 180°C) vorgeheizt werden. Damit keine Asche auf das Brot gelangt, säubern Sie die Bodenfläche mit der Bürste.

### SO FUNKTIONIERT'S\*:

#### SCHRITT 1

Legen Sie das Brennholz mit der Holzmenge, die für den Holzbackofen nötig ist, in die Holzbackofen-Öffnung. Obendarauf und zwischen das Holz kommt eine Handvoll Kleinholz. Unter dieses Kleinholz legen Sie einen ORTNER Anzünder, **kein Papier**, und entzünden diesen.

#### SCHRITT 2

Sind die Anzünder gut entflammt, schieben Sie das Holz mit dem Glutschieber in die Mitte des Holzbackofens.

#### SCHRITT 3

Ist nun auch das Holz gut entflammt, schließen Sie die Öffnung mit der Stelltüre und öffnen Sie die Lüftungsklappen.

#### SCHRITT 4

Nach ca. 60 Minuten verteilen Sie die entstandene Glut im ganzen Holzbackofen. So teilt sich die Wärme besser auf. Schließen Sie die Stelltüre und auch die Lüftungsklappen.

#### SCHRITT 5

Für **das perfekte Brot** kehren Sie nach weiteren 30 Minuten Wartezeit (bei ca. 180°C) die Glut in die Aschenlade und legen Sie das Brot ein.

**TIPP:** Für einen sauberen Untergrund umhüllen Sie die Bürste mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Bodenplatte etwas ab.

\* Beispiel anhand eines ORTNER Holzbackofens Modell 1.



**SCHRITT 6**

Nach rund 45-60 Minuten genießen Sie den unvergleichbaren Geschmack eines Holzbackofen-Brottes.



Für eine Holzbackofen-Pizza beheizen Sie den Ofen. Nach ca. 2 Stunden, bei ungefähr 300°C, schieben Sie die Glut in den seitlichen und hinteren Bereich des Ofens.



Nun können Sie mehrere selbstgemachte Pizzen hintereinander in den Ofen schieben.

Aber Achtung: Bereits nach 1 bis 2 Minuten ist die Pizza fertig und bereit für den Verzehr.



# Unvergesslich und unverzichtbar

## **Kochen erleben IM GESPRÄCH MIT HAUBENKOCH GÜNTER EBERL**

*Der heutige Wirt des Gasthofes zum Schwan in Wattens hatte die Geschmackserfahrung eines Holzbackofens in seinen frühen Jahren in Frankreich gemacht. Zu Hause ließ ihn die Erinnerung daran nicht mehr los und er schaffte sich, mit der Hilfe von Hafnermeister Christoph Kiechl, seinen eigenen Holzbackofen an.*



### Wie beschreiben Sie das Kochen mit einem Holzbackofen?

Das Haupterlebnis ist natürlich das erste Mal Backen, auf das Ergebnis warten und essen, bis man Bauchweh bekommt.

Eigentlich fängt das Ganze schon beim Vorbereiten an. Den Teig mit frischen Zutaten zubereiten, wobei die Zutaten das Wesentliche sind. Das Formen des ersten Brotlaibes und das Beobachten des Backens. Es ist ein Erlebnis und wird **durch das Ergebnis und den Geschmack gekrönt**. Das Erlebnis steht im Vordergrund und macht den großen Unterschied aus, neben dem einzigartigen Geschmack.

### Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Ihr Haus mit einem ORTNER Holzbackofen auszustatten?

Mein Interesse war in erster Linie auf das Brotbacken gerichtet. Durch die Gespräche mit Hafnermeister Christoph Kiechl bin ich thematisch zum ORTNER Holzbackofen gekommen.

Im Speziellen fiel mir meine Erfahrung in Frankreich wieder ein. Vor mehr als 20 Jahren, als ich damals in Frankreich gekocht habe, hat es einen Holzbackofen in dieser Art gegeben. Jeden Morgen wurde darin frisches Brot gebacken und zur Mittagszeit gab es eine Art „Pot-au-feu“. Ein Tontopf, gefüllt mit Gemüse, Kalb- oder Rindfleisch, Wein und Gewürzen. Die Aromen und Geschmacksstoffe haben sich darin so **intensiv und sensationell** verbunden, dass mir dieses Gericht in Erinnerung geblieben ist. Und das wollte ich mit dem ORTNER Holzbackofen zu mir nach Hause bringen.

### Wie würden Sie einem Gast die geschmacklichen Vorteile von Speisen aus einem Holzbackofen erklären?

In diesem Fall braucht man nicht viel erklären – kann man auch nicht wirklich. Es ist wie bei einem Kachelofen. **Man muss es erleben**, fühlen und in diesem Fall schmecken. Dann erübrigt sich jede Erläuterung. Das Erlebnis selbst spricht für sich.

### Wir bedanken uns für das Gespräch.

Rezepte für ein gelungenes Holzbackofen-Brot oder das in diesem Interview erwähnte französische „Pot-au-feu“ (= Lammeintopf) finden Sie auf Seite 23. Informationen über den Gasthof zum Schwan auf [www.gasthof-schwan.at](http://www.gasthof-schwan.at).

info



Der ORTNER Holzbackofen bei Haubenkoch Günter Eberl (links),  
zusammen mit Hafnermeister Christoph Kiechl (rechts).

# *Kochen ist gut, Kochen erleben ist besser.*

## **FÜR DEN PERFEKTEN START MIT DEM HOLZBACKOFEN: REZEPTE ZUM NACHKOCHEN**

*Die Zutaten aufbereiten, den Ofen einheizen und sich auf das Ergebnis freuen. Hören Sie auf zu kochen und fangen Sie an, das Kochen zum Erlebnis zu machen.*

## Bauernbrot

(ca. 5 kg Brot)

### Zutaten:

- 0,5 Liter warmes Wasser
- 40 g Leinsamen
- Sauermilch zum Bestreichen
- 40 g Kürbiskerne
- 40 g Sesam
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 1 Würfel Hefe
- 4 TL Salz
- 4 EL Gewürzmischung für Brot
- 600 g Mehl (Roggenmehl)
- 600 g Mehl (Weizenmehl)

### Zubereitung:

Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 10 Minuten kräftig durcharbeiten und dann für 20 Min. gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und formen. Zugedeckt noch eine weitere Stunde gehen lassen. Will man Körner zum Bestreuen außen aufbringen, mit Sauermilch bestreichen und „bekörnen“.

Der Holzbackofen soll auf 180 bis 200 °C erhitzt werden. Das mit Mehl bestäubte Brot auf die Schaufel legen und mit der Handfläche warmes Wasser auf das Brot streichen. Anschließend in den Holzbackofen einschießen. Das Brot (5 Stk. á 1 kg) ist in etwa einer Stunde fertig, richtet sich jedoch nach der gewünschten Brotgröße und der Temperatur im ORTNER Holzbackofen.

## POT-AU-FEU Lammeintopf

Rezept von Günter Eberl (für 8 Personen)

### Zutaten:

- 1 zugeputzte Lammschulter (ohne Fett)
- 600 g Kipflerkartoffeln mit Schale
- 2 Karotten
- 10 geschälte Schalotten
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 kleiner Kopf Kraut
- 1-2 Selleriestangen
- Nelken
- Lorbeer
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Pfefferkörner

### Zubereitung:

Das Fleisch in kleinere Stücke schneiden. Das Gemüse kann grob gelassen werden, da der Garpunkt (das Gemüse ist verkocht, das Fleisch ist noch nicht durch) kürzer ist.

Alle Zutaten werden in einen schweren Gusstopf gegeben. Wenn vorhanden, mit 0,5 Liter Rindsuppe, anderenfalls mit Wasser oder Wein aufgießen und würzen. Den Deckel draufsetzen und in den Holzbackofen schieben. Ungefähr 2 Stunden kochen lassen. Die Temperatur im Holzbackofen sollte ca. 220 °C betragen.

Der Topf wird einfach auf den Tisch gestellt. Zuerst genießt man die Suppe mit frisch gebackenem Brot und Kren. Danach isst man das Fleisch und Gemüse. **Empfehlenswert dazu:** Vinaigrette. Besteht aus gehackter Petersilie, Dill, Basilikum, Olivenöl und etwas Essig.

## Schweinsbraten

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- |                                |   |            |
|--------------------------------|---|------------|
| • 1 frischer Rosmarinzwig      | • 1,5 kg Schweinsbraten, ausgelöste Knochen | • Salz     |
| • 2 ungeschälte Knoblauchzehen | • Majoran                                   | • Pfeffer  |
| • 2 Karotten                   | • 200 g Knollensellerie                     | • Alufolie |
| • ganzer Kümmel                | • 350 ml Hühnersuppe                        |            |
|                                | • Öl  |            |

### Zubereitung:

Die Schwarte des Schweinsbratens in Rauten einschneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Kümmel bestreuen. Im Bräter zuerst auf der Fettseite im Öl anbraten, die Schwarte sollte dabei eine schöne goldbraune Farbe annehmen. Anschließend den Braten wenden und die restlichen Seiten bei milder Hitze anbraten.

Den Schweinsbraten aus dem Bräter nehmen und die Knochen darin anbraten.

Das Gemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und zu den Knochen geben. Den Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüsebett legen. Mit der Suppe aufgießen, den Bräter mit einer Alufolie abdecken und in den Holzbackofen, ca. 1 Stunde nach dem Einheizen, geben. Die gesamte Bratzeit beträgt ca. 2 Stunden. 30 Minuten vor Garzeitende die Alufolie abnehmen, Knoblauch, Rosmarin und Majoran zum Gemüse geben. Den Braten nochmals in den Ofen schieben und weiterbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Der Hafner in Ihrer Nähe informiert Sie gerne:



*Kochen erleben*

Mit dem ORTNER Holzbackofen

**ORTNER GmbH**  
Hürmer Straße 36  
A-3382 Loosdorf  
[www.ortner-cc.at](http://www.ortner-cc.at)

**ORTNER**  
KACHELOFEN MIT SYSTEM