

Kochen erleben

MIT DEM ORTNER HOLZBACKOFEN

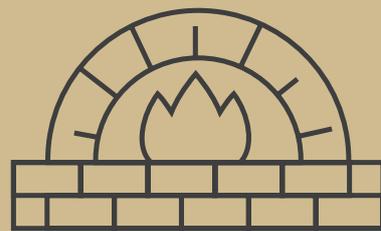


Ein Magazin von

 **ortner**
Der Speicherofen.



DAS KOCHEN NEU ERLEBEN



Bringen Sie Schwung in Ihre Küche und machen Sie das Kochen zum Erlebnis. Ein Holzbackofen sorgt dabei für die notwendige Abwechslung. Warum Sie sich also 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.



INHALTE

FASZINATION HOLZBACKOFEN

- 04** Kochen erleben & Gesellschaft genießen
- 07** Vielfältiger Einsatzbereich
- 08** Natürlicher geht's nicht!

DIE TECHNIK DAHINTER

- 10** Die Modelle im Überblick
- 16** Zubehör

GUTE FRAGE

- 18** So heizt man einen Holzbackofen richtig an

KOCHEN ERLEBEN

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

Faszination

Holzbackofen

Kochen mit Holzfeuer erleben

Jeder kennt es: 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 jeder seine eigene kleine Pizza macht? Ohne dabei auf den gemütlichen Sommerabend im Garten verzichten zu müssen.

INDIVIDUALITÄT AUSLEBEN

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. 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.





Freuen Sie sich auf unvergessliche
ERLEBNISSE BEIM KOCHEN.

Mit dem einzigartigen ORTNER Holzbackofen machen Sie das Kochen wieder zum Erlebnis – für Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde.



Ihr ORTNER Holzbackofen sorgt für **ENTSPANNUNG.**

Entschleunigung, Stressabbau, Geborgenheit: Diese Faktoren werden heutzutage immer wichtiger, auch beim Essen. Bewusstes Zeitnehmen für Genuss und Geschmäcker führt uns gleichermaßen zurück zu traditionellen Methoden der Zubereitung.

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.

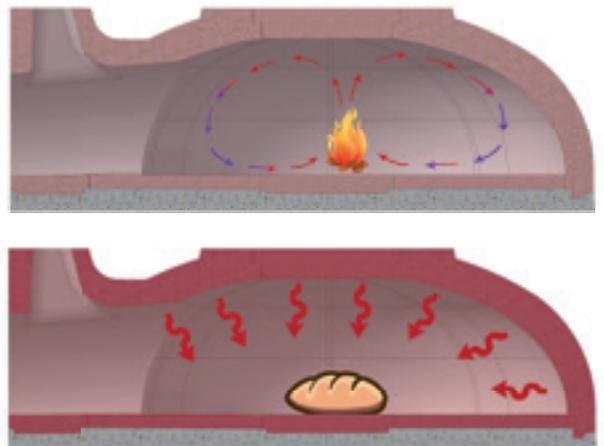


Aufbau und Materialien

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

Die spezielle Brennraumgeometrie sorgt für 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.



8 Kochen erleben

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

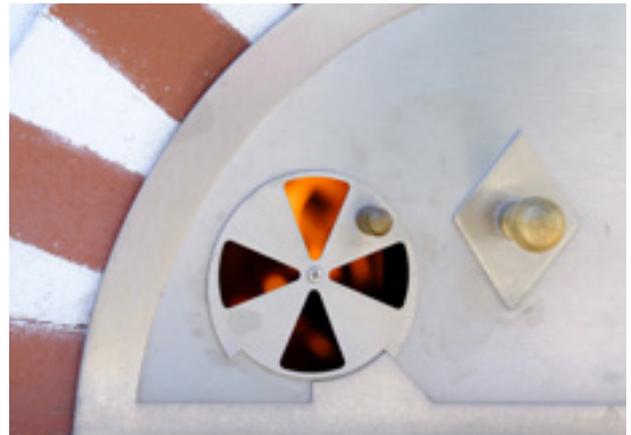


Natürlicher geht's nicht

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. Dazu kommt das, was einen Holzbackofen überhaupt ausmacht: das Beheizen mit Holz. Heizen mit Holz ist umweltschonend, nachhaltig und CO₂-neutral.

Unvergleichbarer Geschmack

Wer schon einmal etwas gegessen hat, das 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 anderes. 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 Gastronomie 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 Größenmodell 2 bis 4 empfehlenswert (mehr dazu auf den Seiten 13–15).



Unglaubliche Vielfalt dank

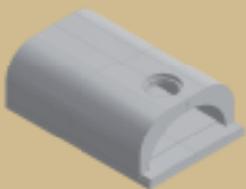
INDIVIDUELLEM DESIGN.

In der Gestaltung Ihres Holzbackofens sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Er passt sich Ihrem Stil an und wird so zum einzigartigen Unikat.



DIE MODELLE IM ÜBERBLICK

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



Modell 0



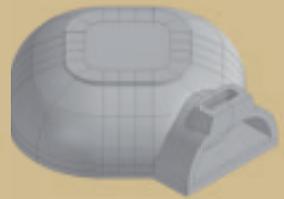
Modell 1



Modell 2



Modell 3



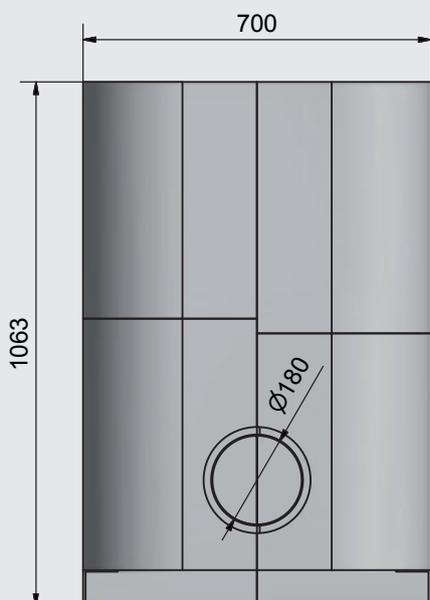
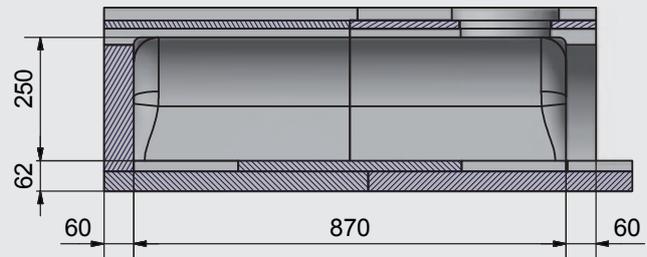
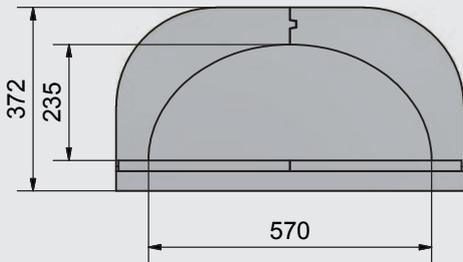
Modell 4

Technische Daten & Maße

Modell 0



Länge	106 cm
Breite	70 cm
Höhe	37 cm
Backraumfläche	50,4 dm ²
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.

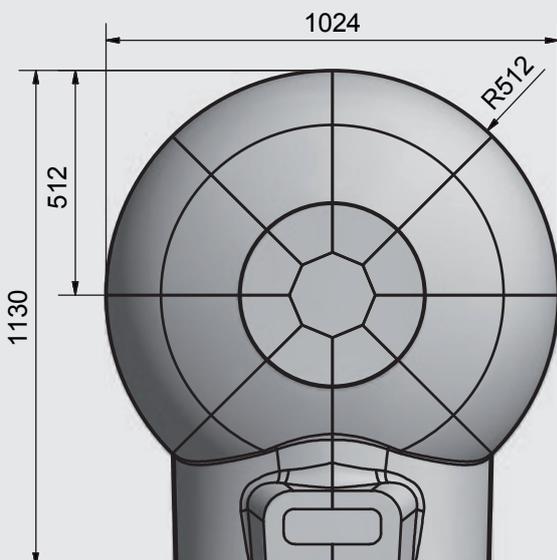
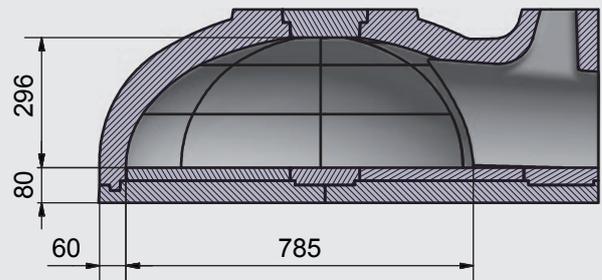
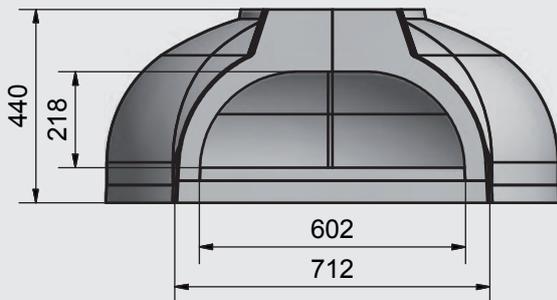


Technische Daten & Maße

Modell 1



Durchmesser Backraum	90 cm
Äußerer Durchmesser	102 cm
Backrauminnenfläche	63,2 dm ²
Einschubfläche	12,1 dm ²
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.

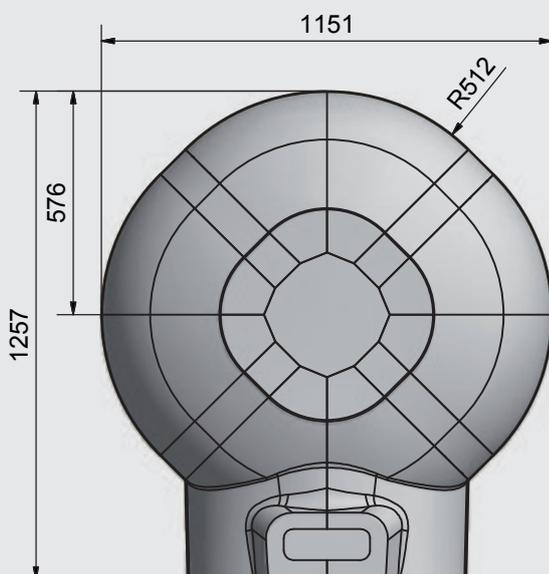
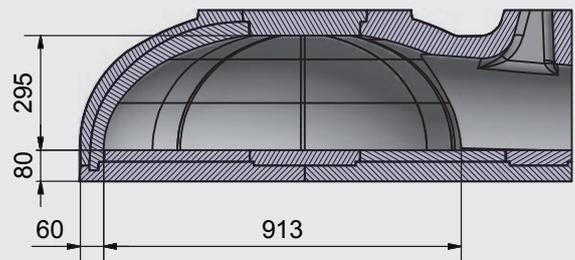
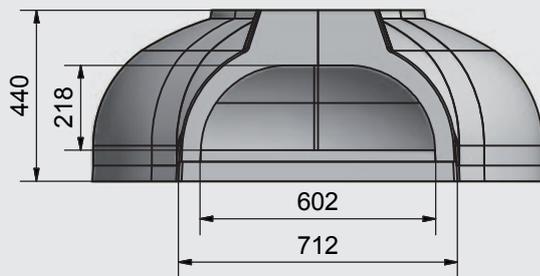


Technische Daten & Maße

Modell 2



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



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

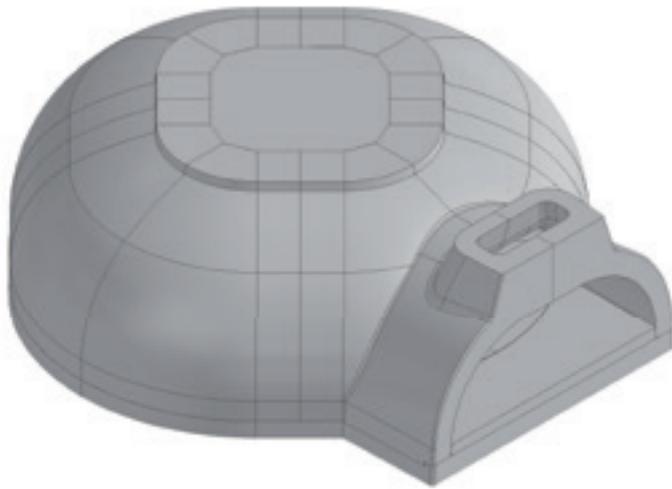


Pro Backvorgang sind **ca. 16 kg Brot** möglich.

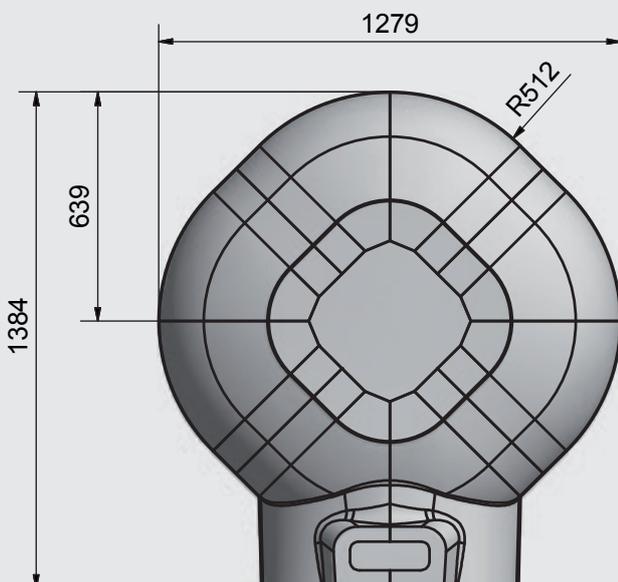
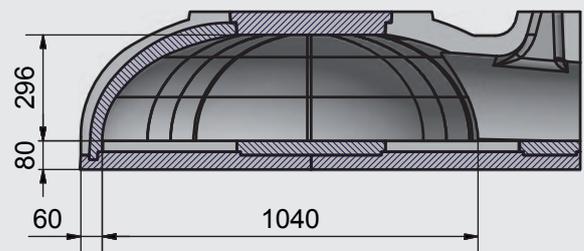
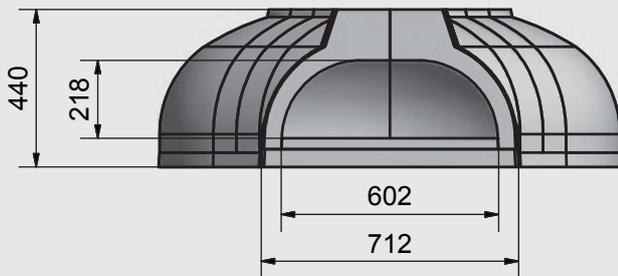


Technische Daten & Maße

Modell 3



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



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

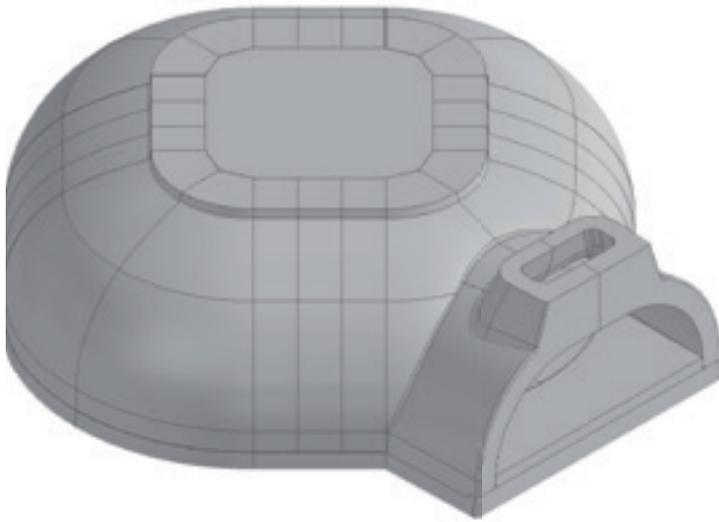


Pro Backvorgang sind **ca. 20 kg Brot** möglich.

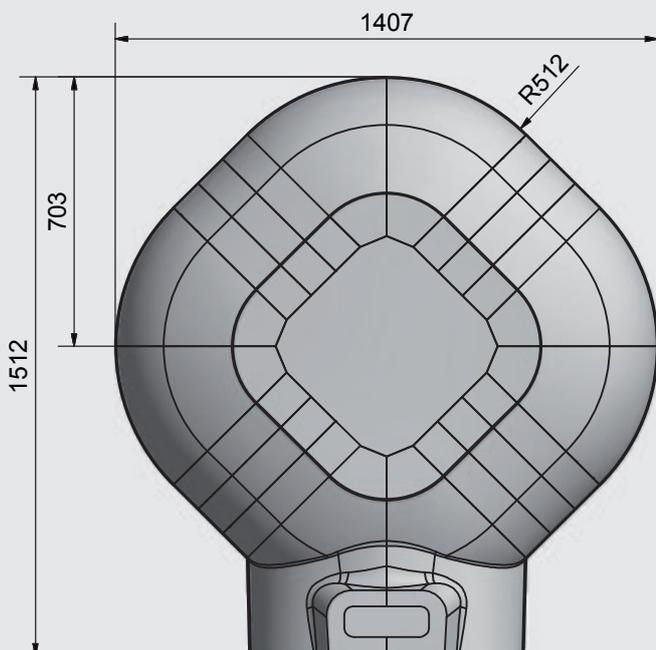
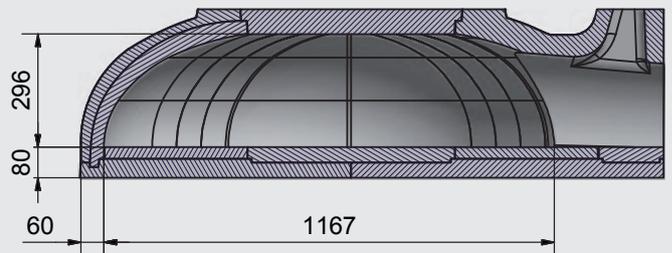
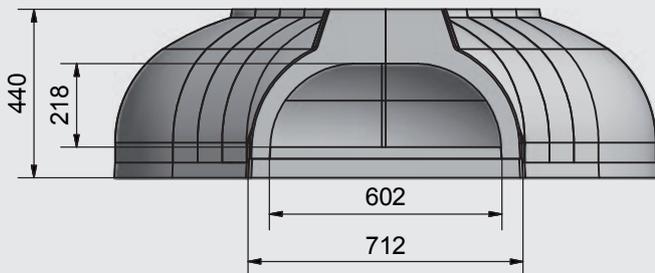


Technische Daten & Maße

Modell 4



Durchmesser Backraum	128 cm
Äußerer Durchmesser	140 cm
Backrauminnenfläche	118,8 dm²
Einschubfläche	12,1 dm²
Gewicht	510 kg
Artikelnummer	1500004



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



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



Das richtige Zubehör



ANSCHLUSSROHR HBO 0

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

Art.Nr.: 1500010



DREHBARE BÜRSTE

Mit Naturborsten zum Auskehren des Holzbackofens. 200 x 66 mm, Gesamtlänge 1.300 mm

Art.Nr.: 1901005



ANSCHLUSSADAPTER

Anschlussadapter mit einem Rauchgasabzug von Ø 180 mm, für die Holzbackofen-Modelle 1–4.

Art.Nr.: 1500011



HOLZSCHAUFEL

Lebensmittelzertifizierte Buchenholzschaufel. 320 x 320 mm, Gesamtlänge 1.820 mm

Art.Nr.: 1901001



SCHALTGRIFF MIT FLEXIBLER GELENKWELLE

Mit 350 mm Länge, einem Durchmesser von 70 mm, aus Edelstahl

Art.Nr.: 1603007



DURCHLOCHTE PIZZASCHAUFEL

Aus Aluminium. 330 x 330 mm, Gesamtlänge 1.520 mm.

Art.Nr.: 1901004



GLUTZIEHER

Bestehend aus Edelstahl und verzinktem Eisen. 55 x 40 mm, Gesamtlänge 1.530 mm

Art.Nr.: 1901006



PIZZASCHAUFEL RUND

Aus Aluminium mit Ø 330 mm und einer Gesamtlänge von 1.520 mm.

Art.Nr.: 1901002



STELLTHERMOMETER

Ofenthermometer aus Edelstahl für Temperaturen bis zu 400 °C.

Art.Nr.: 1901007



DURCHLOCHTE PIZZASCHAUFEL RUND

Aus Aluminium mit Ø 330 mm und einer Gesamtlänge von 1.520 mm.

Art.Nr.: 1901003



ANZÜNDER

Bestehend aus natürlichen Rohstoffen und bestens für den Lebensmittelbereich geeignet.

Art.Nr.: 1909004



Die traditionelle Küche sorgt für eine
KÖSTLICHE ÜBERRASCHUNG.

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.

ORTNER Holzbackofen-Modell 0 im Außenbereich. Errichtet von Hafnermeister Hübner.

Der beste Weg zum Großen Genuss

Werden Sie zum Genuss-Experten.

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. Wie das geht, sehen Sie auf der nächsten Seite.



Alles ist möglich

Die wichtigste Voraussetzung für eine einwandfreie und lange Funktion des Holzbackofens ist die Verwendung von trockenem, sauberem und unbehandeltem Scheitholz mit einer Restfeuchte von maximal 20 %. Grundsätzlich kann man jede Holzart verwenden. Die am meisten verwendeten sind: Buche, Eiche, Esche, Birke und andere Arten von Laubbäumen.

Brennholzlagerung

Guter Geschmack und gutes Feuer beginnen mit einem optimal gelagerten Brennholz. In der Praxis heißt das: Ein Holzstoß sollte zwar gut durchlüftet, aber oben und seitlich vor Regen 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.





1

SCHRITT 1

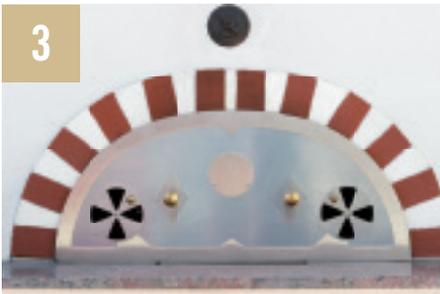
Legen Sie die für das Modell passende Holzmenge in die Öffnung des Holzbackofens. Obendrauf und zwischen das Holz kommt eine Handvoll Kleinholz. Unter dieses Kleinholz legen Sie einen ORTNER Anzünder (kein Papier) und entzünden diesen.



2

SCHRITT 2

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



3

SCHRITT 3

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



4

SCHRITT 4

Nach ca. 60 Minuten verteilen Sie die entstandene Glut im ganzen Holzbackofen. So verteilt sich die Wärme besser. Schließen Sie die Stelltüre und auch die Lüftungsflappen für weitere 20 Minuten.



5

SCHRITT 5

Für das perfekte Brot entfernen Sie die Glut aus dem Brennraum. Danach sollte der Brennraum noch eine Temperatur von ca. 200 °C haben.

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



6

SCHRITT 6

Legen Sie den Brotrohling ein. Nach rund 45-60 Minuten können Sie dann den unvergleichbaren Geschmack eines Holzbackofen-Brotess genießen.

BRATEN

Das Bratgut kann bereits nach ca. 60 Minuten Vorheizzeit auf die Glut gelegt werden. Achten Sie dabei jedoch auf die Verwendung von geeignetem Geschirr, zum Beispiel Brattöpfe aus Gusseisen, Emaille oder Keramik.

BACKEN

Beim Backen von Brot muss der Holzbackofen ca. 60-90 Minuten (auf ca. 200 °C) vorgeheizt werden. Damit keine Asche auf das Brot gelangt, ist es wichtig, die Bodenfläche vorher gut zu säubern.



PIZZA

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.

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



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.



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



Für den perfekten Start mit Ihrem Holzbackofen:
REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Brot, Pizza und Schweinsbraten sind Klassiker der Holzbackofen-Küche. Doch mit etwas Übung lassen sich darin noch viele weitere Gerichte und sogar Süßspeisen zubereiten.

Bauernbrot

(ca. 2 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 einschieben. Das Brot (2 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 Rosmarinweig | • 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 ca. 1 Stunde nach dem Einheizen in den Holzbackofen 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.

kochen erleben

Mit dem ORTNER Holzbackofen

ORTNER GmbH
Hürmer Straße 36
A-3382 Loosdorf
www.ortner-cc.at

MADE IN
AUSTRIA

Der Hafner in Ihrer Nähe informiert Sie gerne:

