

Nach dem Brot: Backen mit der Nachwärme

Bericht vom 21. April 2012 (Vor- und Zubereitung: Anne, Sabine)

Schon erstaunlich – im zehnten Backhäusl - Jahr, nach mehr als zwölf Monaten darüber Reden, haben wir zum ersten Mal „offiziell“ das gemacht, was vermutlich alle Backofen – Nutzer zu allen Zeiten und in allen Kulturen selbstverständlich gemacht haben und machen (und einige Backhäusl – Mitglieder immer mal wieder für sich, ohne viel drüber zu reden) – **Mit der Nachwärme nach dem Brotbacken genutzt ein Abendessen zubereitet...**

Temperatur:

Nach dem Backen (15.30) hatte der Ofen noch eine Temperatur von 250°. Wir haben noch etwas Wärme über die Züge abgelassen, und bei ca. 200° die Züge wieder zugemacht. Die Wärme hat sich dann gut gehalten, um 22 Uhr noch ca. 160°.

Am nächsten Morgen war es immer noch angenehm warm.

Bratzeit / Rezepte: Wir haben als Anfang ausprobiert:

- Chiligulasch mit gelben Rüben und Linsen
- Semmelaufauf mit Rhabarber

Wir haben ab ca. 19.00 gegessen (Anne, Sabine, Walter und Sabine, Wolfgang, Helene) – also: 3 ½ bis 4 Stunden sollte man rechnen, länger schadet nicht.

Ein Rest vom Brotteig, dünn ausgewellt, wurde in der letzten Stunde mit eingeschoben und war (mehr als) durchgebacken, knusprig hart: auch Flammbrötchen geht also wohl noch mit Nachwärme, dann eben nicht in fünf, aber in 30 – 45 Minuten....

Die Speisen können im Prinzip unbeobachtet im Ofen bleiben; wir sind, zur Sicherheit, dabeigeblichen und haben immer wieder nachgeschaut, aber – z.B. für elsässische „Baeckeoffa“-Rezepte wird der gusseiserne Topf / Deckel durch eine Rolle aus Brotteig fest verschlossen, Nachgucken ist also nicht vorgesehen; ausprobieren!

Wo essen ?

Gegessen haben wir, weil nur zu sechst, direkt im Backhäusl vor dem Ofen, was gemütlich war und praktisch, weil das Essen warm im Ofen blieb für Nachschlag und Nachzügler....

Beim Herumtelefonieren vorher hatte sich herausgestellt, dass viele den Gemeindehaus – Raum ungemütlich finden und wenig Lust haben, dort zu essen.

Weil das Wetter (d.h. das Essen im Freien) aber eine unsichere Sache ist, sollten wir vielleicht darüber nachdenken, wie dieses Lokal gemütlicher gestaltet werden könnte....

(Wir könnten ja auch in der Garage essen, wenn wir die Biertischgarnitur haben !?!)

Nächste Gelegenheit: 26. Mai (Brotbacken Dani und Jürgen).

Wer Lust hat, sich zu beteiligen an der Essensvorbereitung (oder das ganz zu übernehmen) und wer mit Essen möchte, bitte anrufen bei Sabine (3454).

Und – Rezepte überlegen! Ausprobiert werden kann auch: ein Gericht über Nacht bis Sonntag Mittag im Ofen zu lassen.

Was gut wäre:

Wenn jemand, der nicht das Essen vorbereitet, sich ums Tischdecken und Abspülen kümmern könnte. Da von uns sechsen niemand Lust hatte, sich anschließend zum Spülen ins Gemeindehaus zu stellen, haben Anne, Walter und Sabine, und Wolfgang Geschirr, Gläser und Besteck für alle von daheim mitgebracht; das war sehr nett, aber halt auch ziemlich umständlich. Beim Essen **im** Gemeindehaus wäre das einfacher.

Auch für die Kostenverteilung sollten wir uns was überlegen.

Das gilt auch für die Getränke, sofern nicht (wie diesmal), mehrere was beisteuern.

Bis zum nächsten Mal !