



OFEN AUF DEM HERD

Der Freizeitofen Omnia ist eine pfiffige Erfindung die es ermöglicht direkt auf dem Herd zu backen und Ofengerichte zuzubereiten.

Omnias Anwendung ist einfach, erfordert keine Installationen und funktioniert auf allen Herden.

Drei Teile

Omnia besteht aus drei Teilen: Einem Unterteil aus Stahl, dass mit der Mittenöffnung direkt über die Flamme oder mitten auf der Herdplatte platziert wird, einer Backform in Aluminium mit einer Mittenöffnung, die es der Wärme ermöglicht auch als Oberhitze zu wirken und einem Deckel aus Aluminium.

Die Form fasst 2 Liter und steht beim Backen mit dem Deckel auf dem Unterteil. Der Deckel hat Löcher damit der Wasserdampf entweichen kann und er ist so hoch, dass Kuchen und Brote gut aufgehen können.

WARNUNG: Alle Teile werden sehr warm; verwenden Sie immer Topflappen oder ähnliches.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Niedrige Wärme und eingefettete Form

Die Form muss gut eingefettet werden und zum Backen auch mit Bröseln bestreut werden. Backen Sie bei niedriger Wärme Sollte die Wärme im Ofen zu hoch werden (aufgrund zum Beispiel der Einstellung der Platte, der Zeit und/oder wenig Inhalt in der Form) kann sich die rote Farbe des Deckels verändern. Das beeinflusst jedoch die Funktion nicht sondern nur das Aussehen. Zu Anfang kann es ungewohnt erscheinen einen Ofen ohne Thermostat anzuwenden und da die Herde verschiedene Einstellungen haben, müssen Sie „Ihre“ Einstellung selbst herausfinden.

Bei der ersten Anwendung des Ofens kann etwas Rauch entstehen. Das ist völlig ungefährlich und beeinflusst weder die Umwelt noch die Lebensmittel in der Form. Die Aluminiumform sollte von Hand gespült werden. Spülmittel und besonders Maschinenspülmittel können dazu führen, dass die Oberfläche verfärbt wird. Wenn der Ofen nicht angewandt wird sollte das Unterteil mit Öl bestrichen werden.

ACHTUNG: In der Aluminiumform dürfen weder scharfe Messer noch andere Werkzeuge verwandt werden.

Auf dem Elektroherd

Stellen Sie das Unterteil mitten auf eine Platte mit der richtigen Größe. Stellen Sie sie 3-5 Minuten vor dem Backen auf die höchste Wärmestufe. Senken Sie sie danach auf mittlere Wärme oder eine Stufe darunter und stellen Sie die Form (mit dem Deckel) auf das Unterteil.

Die Backzeit entspricht ungefähr der in einem gewöhnlichen Ofen. Wenn man die Platte nicht „vorwärmt“ muss die Zeit für die Erwärmung der Platte noch zugelegt werden.

Auf einem Gasherd

Zünden Sie die Flamme und senken Sie die Wärme bis fast zur niedrigsten Stufe. Stellen Sie den Omnia mitten über die Flamme. Die Backzeit entspricht ungefähr der in einem gewöhnlichen Ofen aber sie kann je nach Brennstoff und dem Effekt des Herdes etwas variieren.

Kontrollieren Sie zwischendurch dass dir Flamme auch wirklich brennt.

REZEPT

Praktisch alles was in einem gewöhnlichen Ofen zubereitet werden kann können Sie auch im Omnia zubereiten, er funktioniert genau wie ein solcher Ofen. Verwenden Sie Ihre eigene Lieblingsrezepte oder probieren Sie die folgenden Rezepte. Weitere Rezepte finden Sie auf www.omniasweden.com.

Einfach, schnell und bequem

Alle „Bake-Off“ Brotsorten wie Baguettes und Croissants sowie die meisten Backmischungen können Sie im Omnia einfach anwenden. Folgen Sie der Gebrauchsanweisung auf dem jeweiligen Paket.

REIS- UND HÜHNCHENAUF LAUF

1 Zwiebel	AUFLAUFSOSSE
1 El Öl	150 Ml Sahne
150 Ml Basmatireis	3 El fettarme Mayonnaise
1 Tl Salz	3 El Chilisoße
½ Hühnerbouillonwürfel	Curry
+ 350 Ml Wasser	
½ gegrilltes Hühnchen	
Auf Wunsch Cashewnüsse	

BEILAGEN

Salat und ev. Knoblauchbrot

Die Form einfetten. Die Zwiebel hacken und im Öl bräunen. Den Reis zugeben und umrühren. Das Salz und den im Wasser aufgelösten Bouillonwürfel zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Reis in die Form legen. Das Hühnchen enthäuten und in kleinere Stücke teilen. Die Stücke auf den Reis legen und ev. einige Cashewnüsse darüberstreuen.

Die Sahne etwas schlagen. Die Mayonnaise und die Chilisoße mischen. Unter die Sahne mischen und mit Curry abschmecken. Die Auflaufsoße in die Form geben und ca. 25 Minuten backen.

SCHIMMELKÄSE UND SCHINKENQUICHE

TEIG	FÜLLUNG
150 G Butter	1 roter Paprika
300 Ml Mehl	60-70 G geräucherter Schinken
Eine Prise Salz	Mindestens 6 große Basilikumblätter
1 El Wasser	150 G Schimmelkäse
	3 Eier
	250 Ml Sahne
	Cayennepfeffer

Die Butter fein im Mehl und Salz verteilen. Das Wasser zugeben und schnell zu einem Teig verarbeiten. In eine Plastiktüte geben und mindestens 1 Stunde so kalt wie möglich ruhen lassen (Auch wenn man keine Geduld hat gelingt es trotzdem) Die Form einfetten. Aus dem Teig eine Rolle formen. Die Rolle in die Form legen und entlang der Kanten dünn ausdrücken. Den Paprika und den Schinken fein hacken und in die Form legen – den Schinken zu oberst.

Den Basilikum hacken. Den Käse in die Form krümeln und mit Basilikum bedecken.

Die Eier, die Sahne und den Cayennepfeffer zusammenrühren und vorsichtig über den Quiche geben. Backen bis die Füllung fest wird ca. 1 Stunde.

SPECK- UND KÄSEGEFÜLLTES SCHWEINEFILET

1 Schweinefilet ca. 500 G
4-6 Scheiben Speck
Schimmel- oder Knoblauchkäse ca. 70 G
2-300 Ml Sahne
1 El Soja
Salz und Pfeffer
4-5 Zahnstocher

BEILAGEN

Reis oder neue Kartoffeln und Gemüse

Die Form einfetten. Das Schweinefilet putzen und der Länge nach einschneiden. Speckscheiben entlang beider Seiten legen und mit Käse füllen.

Das Schweinefilet mit den Zahnstochern „verschließen“, es in die Form legen und den Omnia nach der Gebrauchsanweisung ca. 15 Minuten oder bis das Schweinefilet Farbe bekommt auf den Herd stellen

Sahne und Soja mischen, über das Filet geben und weitere 15 Minuten backen.

Die Zubereitungszeit kann je nach Dicke des Filets variieren.

THYMIANBROT

250 Ml Wasser, ca. 35°
8 G Trockenhefe
2 Tl Salz
1 Tl Zucker
800 Ml Weizenmehl
4 G getrockneter Thymian
Sesam

Alle Zutaten abmessen und zu einem blanken und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn man ihn ausziehen kann ohne dass er reißt. Ca. 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Den Teig nach Wunsch z.B. als Zopf formen. Die Form mit Margarine ausstreichen (Flüssige ist OK) und dann Sesam (oder anderes) einstreuen so dass die Innenseite der Form bedeckt wird. Den Teig einlegen und ca. 1 Stunde gehen lassen. Nach Gebrauchsanweisung ca. 60 Minuten backen.