

Ofenkartoffeln aus dem Römertopf

Gebackene Kartoffeln und Sour Cream – das geht immer. Wir verraten Ihnen, wie Sie mit wenig Geld eine hungrige Meute satt kriegen und setzen dabei auf einen alten Topf aus Ton.

Vor 53 Jahren hatte ein Unternehmer aus dem Westerwald die Idee, mit einer kleinen Anleihe aus fremden Kulturen den guten alten Tontopf wiederzubeleben – Tajine heißt er in Nordafrika, Dschuwetsch auf dem Balkan, Shaguo in China. Man gart damit Speisen schonend im eigenen Saft, wobei das offeneporige Material des Kochgerätes interne Dampfschwaden erzeugt. Da der Geschäftsmann sich gerade in Rom befand, als ihn der Geistesblitz durchzuckte, nannte er ihn kurzerhand „Römertopf“.

In den 70-ern und auch noch Anfang der 80-er war der Römertopf ein Renner. Jede Hausfrau, die auf sich hielt, hatte so ein Ding und nutzte es fleißig, um ihre Familie mit schmackhaften Braten zu beglücken. Dann kam er aus der Mode, der Tontopf. Auch der meiner Mutter verschwand im Keller, wo er zwischen Joghurtbereiter und Bowletopf ein einsames Dasein fristete, bis ich ihn erlöste. Und ganz neue Kochwelten entdeckte. Er garte Speisen tatsächlich im eigenen Saft. Was dabei herauskam, schmeckte einfach toll. Der Backofen blieb vollkommen

sauber. Und man konnte beileibe nicht nur den Sonntagsbraten darin zubereiten. Es ging auch Gemüse und Fisch, sogar Brot konnte man darin backen. Die größte Entdeckung aber war für mich die Kartoffel. Wenn man die für eine gute Stunde bei 220 Grad in den Römertopf steckte, schmeckten sie ... ja, wie im Lagerfeuer oder Holzkohlegrill inmitten der Glut gebacken, Sie wissen schon, wenn man die Kartoffel in Alufolie einwickelt und darauf wartet, dass sie endlich gar ist.

Während ich noch nach Rezepten suchte, wie man das am besten machte, verstellte mir der komplizierte Blick auf die Sache die Einfachheit des Vorganges: Kartoffeln abspülen, abtropfen lassen, in den Römertopf geben, in den Backofen stellen, Ofen an und 75 Minuten warten. Fertig. Ganz ehrlich: Mehr ist nicht zu tun.

Da meine Mutter den Tontopf pfleglich behandelt hatte, versah er auch nach 40 Jahren seinen Dienst tadellos. Es gibt nur ein paar Regeln zu beachten: Vor Gebrauch muss ein Römertopf gewässert werden, ungefähr zehn Minuten, damit seine Poren sich mit Flüssigkeit voll-

saugen können. Dann setzt man die Hälften aufeinander und stellt ihn in den kalten Backofen. Unbedingt! Denn sonst reißt das keramische Material, das große Temperaturunterschiede nicht aushält. Langsam aufgeheizt, hält der Topf aber auch sehr hohe Temperaturen aus.

Wenn man einen solchen Oldie benutzt wie ich, hat sich mit der Zeit im Innern eine Patina angesetzt, die nicht mehr zu entfernen ist. Er kann daher nicht mehr so gut Wasser speichern und braucht vor Gebrauch nur noch abgespült zu werden. Das reicht schon. Ansonsten tut er seinen Dienst wie eh und je und ich möchte ihn in meiner Küche nicht mehr missen.

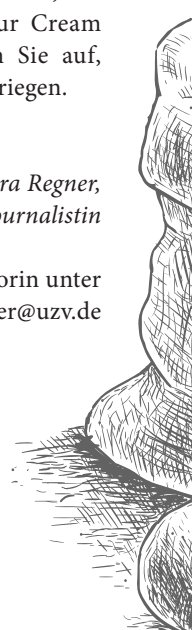
Wenn Sie ein paar Butterflöckchen auf die Kartoffeln setzen und ein wenig grobes Salz darüber streuen, wird die Kruste der Kartoffeln noch ein wenig krosser. 75 Minuten Backzeit beziehen sich auf die handelsüblichen mittelgroßen Kartoffeln in den 2-Kilo-Netzen. Größere brauchen länger.

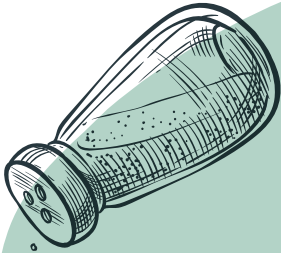
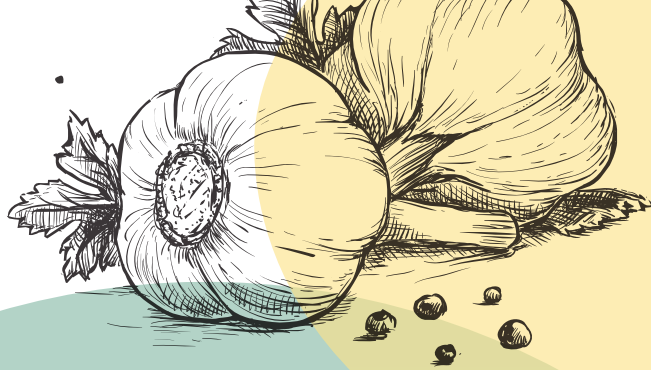
Dazu serviere ich eine Sour Cream, die in meiner Familie der Renner ist, weil man sie zu so vielem essen kann: Zu Rösti und zu Kartoffelpuffer, als Dip zum Gemüse und sowieso

pur... sie sollten die Zutaten Creme fraiche, saure Sahne, Quark und Mayonnaise plus Gewürze plus (frischem!) Schnittlauch vor der Kartoffelzubereitung miteinander verrühren, da die Cream Zeit braucht, um ihre Aromen zu entfalten – ungefähr die Zeit, die auch die Kartoffeln benötigen, um gar zu werden. Stellen Sie die Schüssel mit dem Dip in den Kühlschrank, den gefüllten Römertopf in den Ofen und lesen sie in der folgenden Stunde ein gutes Buch, falten Sie Origami-Servietten oder beantworten Sie Ihre Mails – tun Sie einfach, worauf sie Lust haben, in der Küche kann nichts passieren. Stellen Sie dann den geöffneten Römertopf auf den Tisch, die Schüssel mit der Sour Cream daneben und passen Sie auf, dass Sie noch was abkriegen. Guten Appetit! ■

*Alexandra Regner,
PTA und Journalistin*

Fragen an die Autorin unter
a.regner@uzv.de





Rezept

für Ofenkartoffeln mit Sour Cream

- 2 kg Kartoffeln
- Etwas Butter und Salz



Im Römertopf 75 Minuten
bei 220 °C

Sour Cream:

- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Becher saure Sahne
- 250 g Magerquark
- 7 EL Mayonnaise
- Knoblauchgranulat
- 1,5 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch



Eine gute Stunde durchziehen lassen.

