‚Dänische Art‘

… so haben wir in unserem Urlaub eine Zubereitungsart ‚getauft‘, die uns eine schmackhafte Mahlzeit bescherte und kaum Arbeit macht.

Die Zutaten bestehen **aus beliebigem Gemüse**, das man mag. Bei uns gehören dazu: **Süßkartoffeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Tomaten, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Gemüsezwiebeln Auberginen, Rosenkohl,…**

Wer mag, kann auch Fleisch dazu nehmen.

Das Gemüse wird in Würfeln geschnitten oder bei Blumenkohl und Broccoli kleine Röschen. Rosenkohl lassen wir ganz.

Zum Garen verwende ich eine **Auflaufform aus Glas mit Glasdeckel.**



Das Gemüse, was besonders fest ist oder intensiver gegart werden muss, kommt nach ganz unten (Süßkartoffeln, Möhren, Fenchel,…). Das andere Gemüse in Schichten darüber.



Dann etwas **Kräuterbutter in Flöckchen drauf verteilen und zum Schluss 1/2 bis 1 Ltr. Gemüsebrühe** darüber gießen. Je mehr Wasser das Gemüse hat, um so weniger Brühe braucht man.

Glasdeckel drauf und ab in den noch **nicht vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene.**

Bei **ca. 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten** garen lassen, evtl. etwas länger.

Auf Tellern anrichten und ggfs. **mit geriebenem Käse bestreuen.**

Ein bekömmliches und gesundes Essen. Guten Appetit!

Alle Fotos: © Gerd Andreas Wittka, 2021

Die ‚Dänische Methode‘

Jetzt mal was Kulinarisches…



© Gerd Wittka, 2021

So, das wird lecker… und so einfach.

Alles klein schnibbeln, etwas Gemüsebrühe dazu für die Feuchtigkeit, Rapsöl für die fettlöslichen Vitamine und noch ein paar Flocken Kräuterbutter. Bis hier fast alles vegetarisch, bis auf die Butter. Wer noch Fleisch dazu mag, Biofleisch nach Wunsch schnetzeln und als erstes in die Auflaufform geben, dann das Gemüse drüber.

Sehr lecker und auch für so manche Diät geeignet, gerade auch für Magen oder Darm!



© Gerd Wittka, 2021

Deckel drauf und ab in den Ofen bei 160 – 180 Grad 45 Minuten garen lassen.

Andere Gewürze dann natürlich nach persönlichem Geschmack. Gut gehen Pfeffer und Salz, viele mediterrane Gewürze und Kräuter,…

Wir probieren und experimentieren immer wieder. Bislang keinen Reinfall erlebt.

Das ist die **‚dänische Methode‘**, die wir im Dänemark-Urlaub entwickelt haben, um nicht so lange am Herd zu stehen.

Warum wir darauf nicht schon eher gekommen sind?!