

DIRK BEY & OLAF SEIDEL

# #Römerntopf

*Fleisch,  
Geflügel & Wild*



HEEL

# Inhalt

**8**  
Die ideale Kerntemperatur

**10**  
Einen Braten zum  
Rollbraten aufschneiden

**12**  
Die Römertopf-Familie

**14**  
Wissenswertes

## Schwein

**16**  
Münchner Schweinsbraten

**18**  
Thüringer Mutzbraten

**20**  
Elsässischer Rippenbraten

**22**  
Knusprige Schweinshaxen

**24**  
GutGlut's Bauernbraten

**26**  
Whiskey-Braten



## Rind

**30**  
Rheinischer Sauerbraten

**32**  
Böfflamott

**34**  
Rinderfilet Stroganoff

**36**  
Geschmorte Rinderhesse

**38**  
Rouladen-Braten

**40**  
Französischer Scheibenbraten

**42**  
Wiener Saftgulasch

**44**  
Arrosto di Vitello al Latte

**46**  
Kalbshaxe

**48**  
Kalbs-Rollbraten

**50**  
Nitteler Kalbs-Bäckchen



## Lamm

**53**  
Hagens Lammhaxen

**54**  
Sylter Lammbraten

**56**  
Gerollter Lammrücken

## Hackbraten

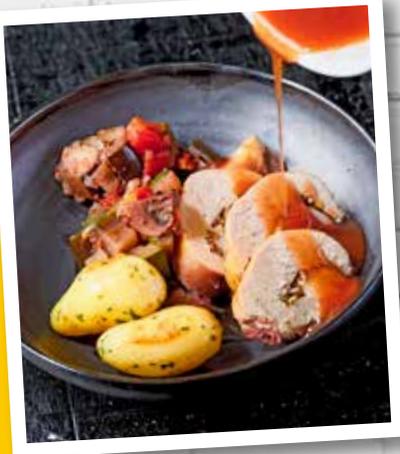
**60**  
Schwarzwälder Hackbraten

**62**  
Schweizer  
Champignon-Roulade

**64**  
Putenhackbraten

# Geflügel

- 68**  
Coq au vin
- 68**  
Münchner Curry-Huhn
- 72**  
Sizilianisches Huhn  
mit Oliven
- 74**  
Russisches Hähnchen
- 76**  
Tandoori Chicken
- 78**  
Paprika-Hendl
- 80**  
Martinsgans
- 82**  
Pommerscher Gänsebraten
- 84**  
Tiroler Honig Ganserl
- 85**  
London Duck
- 86**  
Dänische Ente
- 88**  
Weimarer Ente
- 90**  
Bauernente mit Brezenfüllung
- 92**  
Glasierte Ente à l'Orange
- 94**  
Thanksgiving Pute
- 96**  
Schwäbischer Putenbraten
- 98**  
Französischer Rollbraten



# Wild

- 102**  
Thüringer Wildschweinbraten
- 104**  
Cinghiale –  
Wildschwein süß-sauer
- 106**  
Montafoner Hirschrücken
- 108**  
Hirschbraten mit Kirschen
- 110**  
Toskanische Rehkeule
- 112**  
Rehrücken Baden-Baden
- 113**  
Hasen-Sauerbraten
- 114**  
Lenes Knoblauch-Hase
- 116**  
Andalusisches Kaninchen
- 118**  
Karlsbader Kaninchen

# Beilagen

- 121**  
Semmelknödel
- 122**  
Thüringer Klöße
- 123**  
Schupfnudeln
- 124**  
Knöpfli
- 125**  
Krautsalat
- 126**  
Saucen





# Die Römer und ihr Topf

Natürlich stand der Römertopf in der Jugend auf dem Sonntags-  
tisch, mit herrlichen Braten drin. Die Mutti schwärmte und wir  
schlemmten ...

Und siehe da, ein kurzer Blick in den Keller genügte und dann  
stand er auch schon wieder in voller Pracht auf der Arbeitsplatte.  
Nur, dass wir heute doch etwas anderes auf den Tisch bringen  
wollten als damals. Aber wie ist in unseren Tagen die Vorstellung  
eines tollen Bratens? Und warum eigentlich nur als Sonntags-  
braten und nicht auch einfach mal in der Woche schlemmen?  
Und es reizte uns natürlich auch, Rezepte aus unseren erfolg-  
reichen Menüs als Deutsche Grillmeister im Grillteam „GutGlut  
e.V.“ im Römertopf auszuprobieren ...

Nun haben wir über 50 Rezepte zusammengetragen, gekocht  
und für den Römertopf perfektioniert und waren mitunter auch  
ziemlich überrascht, wie schnell es oft ging und wie einfach es  
war, tolle und doch komplexe Gerichte zu zaubern. Auch große  
„Projekte“, wie ganze Pute und Gänsebraten, waren super ein-  
fach zubereitet.

Tagsüber arbeiten, nach Hause kommen und nach 1,5 Stunden  
mit Freunden beim Essen sitzen, auch das war möglich. Unser  
Fazit: Der Römertopf war, ist und bleibt ein echter Küchengigant.

Nun aber genug der Vorrede,  
viel Spaß beim Kochen, Braten und Genießen

*Olaf Seidel & Dirk Bey*