



VOLKER EGGERS

*Echt praktisch, so ein
Blechgericht, denn alles
schmurgelt im Ofen vor sich*

hin, dabei vereinen sich die Aromen zu einem köstlichen Ganzen. Und der Clou: Ist das Essen fertig, stellt Volker Eggers einfach das Blech auf den Tisch!

Ein ganzes Buch nur mit Gerichten vom Backblech?

Töpfe, Pfannen, Backformen – all das ist bei der Zubereitung auf dem Blech nicht nötig. Das ganze Chaos auf dem Herd bleibt aus! Während der Ofen einen Großteil der Arbeit übernimmt, kann man selber so ganz nebenbei schon wieder die Küche aufräumen und Kochhelfer wie Messer, Schneidebrett und Schüsseln abwaschen.

Welche Vorteile bietet das Garen auf dem Blech?

Die Gerichte kochen sich wirklich fast von allein, man rührt zwischendurch nur mal um oder mischt weitere Zutaten unter, damit am Ende alles gleichzeitig gar ist. Bei manchen ist nicht mal das nötig. Einfacher geht's nicht. Sogar die beliebte One-Pot-Pasta gelingt als »One-Blech-Pasta« perfekt. Obendrein bietet so ein Blech einfach jede Menge Platz und ist damit ideal, um auch Gerichte für die große Runde zu zaubern.

Was ist beim Ofen zu beachten?

Ich habe in meinem Berufsleben mit vielen Öfen gebacken und bin mittlerweile quasi überzeugt, dass jeder Backofen so etwas wie eine »Seele« hat: Der eine

braucht zum Vorheizen nur ein paar Minuten, der andere fast doppelt so lang. Die eingestellte Temperatur unterscheidet sich durchaus mal von der realen: Manchmal ist sie niedriger, bei anderen Geräten höher. Dadurch kann auch die Garzeit variieren. Ein Ofenthermometer ist hier eine prima Kontrolle, da es die korrekte Temperatur anzeigt. Ich habe alle Gerichte bei Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen zubereitet und gelegentlich am Schluss für eine schöne Bräune noch den Grill dazugeschaltet.

SUPPENGRÜN- BRATWURST-BLECH MIT 5 ZUTATEN



1. 1 Bund Suppengrün (ohne die Petersilie) putzen bzw. schälen, waschen, klein schneiden und auf ein tiefes Backblech geben.