

Deftig, süß, knusprig - 13 Wohlfühl-Rezepte aus dem Gusseisen-Bräter



Welche kulinarischen Seelenstreichler bringen unser Herz eher zum Klopfen als waschechte Wohlfühl-Leckerbissen? Ob deftiges Gulasch, bunte Gemüseaufläufe oder würzig-warme Eintöpfe, die der Winterkälte trotzen - wir lieben sie alle und widmen ihnen Stunden unserer Koch- und Schlemmzeit. Niemand bereitet uns die kuscheligen Gaumenschmäuse zuverlässiger, saftiger und leckerer zu als unsere Cocotte. Aber den treuen Gusseisenbräter nach den heißen Genüssen wieder im Schrank verstauen und bis zum nächsten Kälteeinbruch vergessen? Das war gestern! Unsere 13 Cocotte-Rezepte beweisen dir, dass der hitzeliiebende Bräter auch in Sachen Brot und Kuchen ein echter Küchenheld ist.

Neuling am massiven Kochgeschirr? In unserem großen Guide rund um Cocottes weisen wir dich in die Tricks und Kniffe des Multitalents ein und verraten dir, worauf du beim Kauf achten solltest.

Griechischer Yachni – herzhafter Veggie-Eintopf

Vergiss Fernweh! Alleskönner Kartoffel kuschelt sich hier ganz in griechischer Manier an würzige Oliven, zartschmelzenden Feta und eine leichte Tomatensauce. Hol dir deine Fernreise direkt vom Löffel und träum von Stränden, Meerblick und Urlaub ganz ohne Kofferpacken. Zum Rezept



Griechischer Yachni – Herzhafter Veggie-Eintopf mit Kartoffeln, Oliven und Feta

Kokoskuchen aus der Cocotte

Keine Backform zur Hand, der Kuchenhunger grummelt aber? Beruhige deinen süßen Zahn ganz einfach mit dem Griff zum Gusseisen! Dank optimaler Hitzeverteilung kommt der kaffeeklatschtaugliche Tropentraum mit Kokosraspeln saftig, aber niemals zu matschig auf deine Kuchengabel. So gehen wahre Ofenträume! Zum Rezept



Kokoskuchen aus der Cocotte

Gulasch mit Kartoffel-Kürbis-Püreehaube

Kartoffeln beweisen uns einfach immer wieder, dass sie zurecht die Pole-Position der liebsten Beilagen

Deftig, süß, knusprig - 13 Wohlfühl-Rezepte aus dem Gusseisen-Bräter

innehaben. Ob nun aus der Pfanne, dem Ofen oder als samtig-fluffiges Püree - die kleinen Knollen können einfach nicht schnell genug von der Gabel in unsere Mäuler wandern. Wie wäre es also, wenn du noch einen drauf setzt? Beziehungsweise wohl eher darunter. Unter der kartoffeligen Krone mit Kürbis-Einlage versteckt sich noch wunderbar deftiges Gulasch. Das muss wohl die geschmackliche Definition von "Wohlfühlen" sein! [Zum Rezept](#)



[Gulasch mit Kartoffel-Kürbis-Püreehaube](#)

Veganes Gemüsecurry mit Kartoffeln und Pak Choi

Wenn Regenbögen essbar wären, dann kämen sie ganz sicher als bunte Gemüsecurrys in unsere Schüsseln! In unserer herzerwärmenden Variante landet gleich ein bunter Haufen an Gemüse mit Kokosmilch und knackigen Cashewkernen in unserer Cocotte. Als Power-Pärchen geben sich Zitrone und Ingwer die Ehre und machen diese Leckerei zum echten Erkältungskiller der Cocotte Rezepte. [Zum Rezept](#)



[Veganes Gemüsecurry mit Kartoffeln und Pak Choi](#)

Original texanisches Chili con Carne

Zurück zu den Wurzeln heißt es in diesem deftigen Klassiker. Würzig-scharfes Chili con Carne hat uns ja schon so manchen nasskalten Abend oder Nachmittag in geselliger Runde verzaubert, aber dank Cocotte und Nackensteak vom Rind zaubern wir uns dieses Mal eine texanisch-französische Liaison vom Herd, die ihresgleichen sucht. [Zum Rezept](#)



[Original texanisches Chili con Carne](#)

No Knead Bauernbrot aus der Cocotte

Dein Lieblingsbäcker hat schon zu, aber das kraftaufwändige Brotteigkneten möchtest du deinen Armen nicht zumuten? Dann mach dich auf mühelosen Knuspergenuss gefasst! Das Geheminis? Deine gusseiserne Cocotte, auch Brotflüsterin genannt. Sie belohnt dich ohne große Arbeit mit wunderbarer Kruste

Deftig, süß, knusprig - 13 Wohlfühl-Rezepte aus dem Gusseisen-Bräter

und fluffigem Inneren und macht deine Küche im Nu zu deiner eigenen Lieblingsbäckerei. [Zum Rezept](#)



[No Knead Bauernbrot aus der Cocotte](#)

Herzhafter Guinness-Pie mit Cheddar und Blätterteig

Du willst den Gipfel ultimativer Wohlfühlgenüsse erreichen? Dann ran an den Kochlöffel, dein Fremdenführer Guinness Pie steht schon bereit. Der irisch-würzige Bierliebhaber macht nämlich nicht nur im Glas eine unwahrscheinlich gute Figur, sondern gibt auch deinem herzhaften Pie den Extrakick. Und weil uns das noch nicht reicht, krönen wir die Schlemmerei noch mit Schichten aus cremigem Cheddar und knusprigem Blätterteig. [Zum Rezept](#)



[Herzhafter Guinness-Pie mit Cheddar und Blätterteig](#)

Frischer Meeresfrüchte-Eintopf

Im Meer...warten fantastische Zutaten für deine Cocotte auf dich! Tummeln sich Tomaten und Weißwein neben Miesmuscheln, Garnelen, Calamari und Fischfilet in deinem Bräter, hörst du schon auf den ersten Löffel das Mittelmeer rauschen. [Zum Rezept](#)



[Vitamin Sea in deinem Topf: Frischer Meeresfrüchte-Eintopf](#)

Herzhafter Fisch-Pie mit Erbsenmash

Bei Zwei-in-Eins-Deals sind wir ja ohnehin immer Feuer und Flamme. Aber erst recht, wenn diese würzig-aromatisch aus unserer Küche kommen und unser Abendessen zum echten Augen- und Gaumenschmaus machen. Unter der strahlend grünen Erbsenpüree-Decke warten hier leichte Fischfilets darauf, von uns verputzt zu werden und nehmen uns mit in den Pie-Himmel. [Zum Rezept](#)

Deftig, süß, knusprig - 13 Wohlfühl-Rezepte aus dem Gusseisen-Bräter



Herzhafter Fisch-Pie mit Erbsenmash

Fluffige französische Brioche aus der Cocotte

Wolken hast du bisher immer durch dein Küchenfenster dabei zugeschaut, wie sie fluffig-unbeschwert vorbeiziehen? Mit deiner Cocotte holst du dir ihre Leichtigkeit mit nur einer Tour im Ofen auf den Frühstückstisch. Unsere französische Brioche entfacht schon pur Hefeteigliebe auf den ersten Biss. Kommt fruchtige Marmelade ins Spiel, solltest du dich beeilen, damit von der duftenden Leckerei mehr als nur ein paar Krümel für dich abfallen. [Zum Rezept](#)



Fluffige französische Brioche aus der Cocotte

Französisches Weißbrot aus der Cocotte

Knusprig, fluffig, duftend...so muss es sein, das rundum perfekte französische Weißbrot. Aber für den Hochgenuss extra in die Provence fahren? Pustekuchen,

ein Griff ins Küchenregal genügt vollkommen! Neben Mehl, Hefe und Öl brauchst du nur ein paar ordentliche Schluck Wasser, den Rest erledigt deine Cocotte. Bon Appétit! [Zum Rezept](#)



Französisches Weißbrot aus der Cocotte

Coq au Vin

Mon dieu! Möchtest du am Herd mal so richtig Eindruck schinden? Dann auf nach Frankreich - zumindest geschmacklich. Das Land der Amour trägt seinen Namen immerhin dank Rotwein, fluffigen Croissants und Quiche Lorraine ganz zurecht. Richtig deftig-traditionell mit dem gewissen Flair von "Wow, hast du das etwa selber gekocht?!" wird es aber erst mit langsam in der Cocotte geschmortem Coq au vin mit aromatischem Röstgemüse und Champignons. Also Ofen an und hol dir dein Stück "Haute Cuisine" auf den Tisch! [Zum Rezept](#)



Coq au Vin

Deftig, süß, knusprig - 13 Wohlfühl-Rezepte aus dem Gusseisen-Bräter

Toskanisches Zitronen-Hähnchen

Kommt die Toskana zu uns in die Küche, gibt es bei uns kein Halten mehr! Die mediterranen Aromen aus Rosmarin und spritziger Zitrone schmiegen sich hier an saftige Hähnchenkeulen, bissfesten Reis und knackige Bohnen und beweisen uns wieder einmal, dass Genussküche und Cocottes einfach Hand in Hand gehen. [Zum Rezept](#)



[Toskanisches Zitronen-Hähnchen](#)