

DUTCH OVEN

★ CAST IRON POT ★

• Ebook •

INHALT

Einleitung.....	1
Anwendung.....	2
Vor der ersten Benutzung.....	2
Pflege des Dutch Oven.....	3
Rezepte für den Dutch Oven.....	4
1. Schichtfleisch aus dem Dutch Oven.....	4
2. Cabanossi Suppe aus dem Dutch Oven.....	6
3. Pizza Brot aus dem Dutch Oven.....	8
4. Obst Crumble aus dem Dutch Oven.....	10
5. Gulasch aus dem Dutch Oven.....	12
6. Bolognese-Lasagne aus dem Dutch Oven.....	14
7. Gyros Metaxa aus dem Dutch Oven.....	16
8. Hähnchenbällchen aus dem Dutch Oven.....	18
Tipps.....	20
Kochtipps.....	22
Zubehör für den Dutch Oven.....	22
Schlusswort.....	24

Einleitung

Seit Beginn der Töpferei und der Herstellung von Kochutensilien gibt es auch den Topf aus Ton, der vor allem in Glut oder offenem Feuer verwendet werden kann. Damit er im offenen Feuer oder in der Glut verwendet werden kann, besitzt er Standfüße. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war dieser Topf als sogenannter Jydepott bekannt. Er unterschied sich nicht groß von den Vorläufern aus der Antike oder dem Mittelalter.

Heute ist dieser Topf vor allem unter dem Namen „Dutch Oven“ bekannt und eignet sich noch immer gut für die Outdoor Küche. Aber auch in der eigenen heimischen Küche findet er Gebrauch. So können leckere Gerichte beispielsweise auch im Backofen mit dem Dutch Oven zubereitet werden. Dieses Buch soll Ihnen die Anwendung des Dutch Ovens erklären und Ihnen nützliche Tipps rund um den Dutch Oven mit an die Hand geben. Zudem finden Sie hier auch leckere Rezepte, die Sie zuhause leicht nachkochen können.

Aber was macht einen Dutch Oven nun so besonders?

Der Topf heißt auf Deutsch Ofen, da durch die hohen Temperaturen auch Brot in dem Topf gebacken werden kann.

Mit diesem Dutch Oven haben Sie die perfekte Größe gewählt!

Anwendung

Grundsätzlich kann der Dutch Oven mit Holzkohle, Briketts oder auf offenem Feuer angewendet werden. Der Topf kann aber auch in den Backofen, oder auf ein Grillrost gestellt werden.

Beachten Sie, dass der Dutch Oven während der Nutzung sehr heiß wird. Vermeiden Sie es daher, ihn mit den bloßen Händen anzufassen. Zu beachten ist ebenfalls, dass der Topf immer auf eine geeignete Oberfläche gestellt werden sollte, die hitzebeständig ist und wo der Dutch Oven nicht umkippen kann. Kinder sollten nicht in Berührung mit dem Dutch Oven kommen.

Für was eignet sich der Dutch Oven?

Da der Dutch Oven aus Gusseisen besteht, leitet und speichert er die Wärme hervorragend. Aus diesem Grund ist er gut geeignet, um Speisen zu garen, zu backen oder zu schmoren. So werden Gulasch, Eintöpfe, Brot, Braten und auch Schichtfleisch superlecker und ist dabei noch sehr einfach.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie den Dutch Oven das erste Mal verwenden, sollten Sie ihn mit heißem Wasser gründlich reinigen. Vermeiden Sie dabei jedoch Spülmittel oder andere Reiniger, da diese dem Topf eher schaden, als dass sie ihm guttun. Außerdem könnten solche Reiniger dafür sorgen, dass der Topf schneller anfängt zu rosten. Der Dutch Oven ist zudem bereits mit einer Schutzschicht versehen, was ihn direkt einsatzbereit macht.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Dutch Oven haben und Rost vermeiden können, ist es ratsam, den Topf vor der ersten Benutzung einzubrennen. Dieser Dutch Oven ist allerdings bereits eingebrannt, sodass Sie dies vor der ersten Benutzung nicht unbedingt tun müssen. Das Einbrennen können Sie aber auch zwischendurch erledigen, beispielsweise wenn Sie merken, dass sich nach häufiger Benutzung leichter Rost gebildet hat. Falls dies der Fall ist, sollten die vom Rost betroffenen Stellen zunächst mit einer Drahtbürste entfernt werden. Der Dutch Oven kann im Anschluss mit warmem Wasser gereinigt werden. Für das Einbrennen lassen Sie ihn beispielsweise im Backofen oder in einem Gas-oder Holzkohlegrille bei rund 180°C für ungefähr 2 Stunden erhitzen. Falls Sie auf den Grill zurückgreifen möchten, ist darauf zu achten, dass Sie den Deckel des Grills schließen können.

PFLEGE DES DUTCH OVEN

Damit Sie lange Freude an Ihrem Dutch Oven haben können, ist es notwendig, den Dutch Oven gut zu reinigen und zu pflegen. Dieses Kapitel soll Ihnen näherbringen, wie dies am besten und einfachsten funktioniert.

Wie bereits erwähnt, ist der Dutch Oven durch sein Material anfälliger für Rost. Aus diesem Grund ist es notwendig, ihn nach jeder Benutzung zu reinigen und entsprechend zu pflegen.

Lassen Sie den Topf nach der Benutzung erst gut auskühlen und entfernen Sie im Anschluss mit einem entsprechenden Dutch Oven Schaber grobe Speisereste. Falls Speisereste eingebrannt sind, kann auf eine Spülbürste oder auf einen Schwamm zurückgegriffen werden. Für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist der Dutch Oven nicht geeignet.

Im Anschluss an die Reinigung können Sie den Dutch Oven mit neutralem Öl oder Pflanzenfett pflegen. Verreiben Sie das Öl mit einem dünnen, aber fusselfreien Tuch. Falls Fett übrig ist, so entfernen Sie dieses mit einem Tuch.

Lagern Sie den Dutch Oven anschließend an einem trockenen Ort.

Rezepte für den Dutch Oven

Diese Rezepte sind eine Anregung dafür, was mit dem Dutch Oven alles zubereitet werden kann. Sie eignen sich nicht nur gut dafür, um sie zuhause auszuprobieren und nach zu kochen, sondern dienen auch als eine Inspiration dafür, was alles mit dem Dutch Oven möglich ist.

1. SCHICHTFLEISCH AUS DEM DUTCH OVEN

Dieses Rezept reicht für 6 Portionen. Sie können aber die Angaben flexibel an sich anpassen.

Für das Schichtfleisch aus dem Dutch Oven benötigen Sie:

3kg Schweinenacken

400gr Bacon

4 große Gemüsezwiebeln (je nach Belieben kann es auch mehr oder weniger sein)

2 große Paprikaschoten (nach Belieben)

250gr BBQ-Rub (kann beispielsweise selbst hergestellt werden oder fertig gekauft werden)

500ml BBQ-Sauce

Nach Belieben können Sie auch noch etwas Senf verwenden.

Zubereitung:

Bereiten Sie den Schweinenacken bereits am Vortag vor, indem sie ihn in ungefähr 1cm breite Scheiben schneiden. Falls Knochen vorhanden sind, sollten sie diese ebenfalls von dem Fleisch abtrennen. Reiben Sie die fertig geschnittenen Scheiben mit Rub und je nach eigenem Geschmack mit etwas Senf ein. Packen Sie das Fleisch im Anschluss ein und lagern Sie es über Nacht im Kühlschrank.

Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebeln in kleine Scheiben, legen Sie den Dutch Oven im Anschluss mit dem Bacon aus. Achten Sie aber darauf, dass Sie nicht alles von dem Bacon verwenden, da noch etwas obendrauf kommt.

Tipp: Legen Sie den Dutch Oven auf die Seite. Das erleichtert das Schichten.

Legen Sie abwechselnd Fleisch, Paprika und Zwiebeln in den Topf. Stellen Sie den Topf dann wieder richtig herum hin und geben Sie die BBQ Sauce obendrauf. Geben Sie dann im Anschluss den Bacon drauf.

Nun können Sie mit dem Kochen beginnen. Hier können Sie beispielsweise auf die Briketts zurückgreifen. Je nach Größe des Dutch Ovens brauchen Sie unterschiedlich viele Briketts. Als groben Richtwert können Sie sich an 5 Briketts orientieren.

Nach ungefähr 10 Minuten können Sie schon ein Blubbern aus dem Topf hören.

Das Schichtfleisch können Sie zwei bis drei Stunden kochen lassen. Hier können Sie selbst entscheiden, wie lange Sie das Schichtfleisch kochen lassen möchten.

Als letztes gilt: Guten Appetit!

2. CABANOSSI SUPPE AUS DEM DUTCH OVEN

Da sich der Dutch Oven auch gut für Suppengerichte eignet, könnte diese Suppe auch etwas für Sie sein:

Für dieses Rezept brauchen Sie:

900gr Cabanossi-Wurst

800gr stückige Tomaten (aus der Dose)

500gr Zwiebeln

50gr Butter

280gr Mais

500gr grüne Bohnen (beispielsweise tiefgekühlt)

3 Paprika

150ml Rotwein (oder Alternatives)

1500ml Gemüsebrühe

4 Zehen Knoblauch (können Sie aber auch je nach eigenem Geschmack anpassen)

2 TL Bohnenkraut (beispielsweise getrocknet oder frisch)

100gr Crème fraîche

100gr griechischer Joghurt

Etwas Chilipulver

Etwas Pfeffer

Für die Creme: eine Knoblauch Zehe

Zubereitung:

Waschen Sie zunächst die Paprika und die grünen Bohnen. Schneiden Sie diese dann in kleine Stücke. Schneiden Sie im Anschluss die Cabanossi. Am besten sind hier Scheiben von etwa 5mm.

Geben Sie die Butter in den erwärmten Dutch Oven und warten Sie, bis diese geschmolzen ist.

Braten Sie die Zwiebeln in der Butter so lange, bis diese Farbe angenommen haben und weich geworden sind.

Geben Sie als Nächstes die Gemüsebrühe und die Tomatenstücke in den Topf. Fügen Sie dann die grünen Bohnen hinzu. Mithilfe einer Presse können Sie den Knoblauch in die Suppe hinzufügen.

Fügen Sie den Rotwein oder Ihre gewählte Alternative zu der Suppe hinzu.

Lassen Sie die Suppe im Dutch Oven ungefähr 5 Minuten kochen, bevor Sie den Mais und die Paprika hinzufügen.

Lassen Sie die Suppe weitere 5 Minuten kochen und geben Sie dann die Cabanossi-Wurst hinzu.

Nach weiteren 5 Minuten Kochzeit können Sie die Suppe abschmecken und gegebenenfalls den Pfeffer und das Bohnenkraut hinzugeben. Wenn die Suppe nochmal 5 Minuten gekocht hat, ist sie fertig. Das Gemüse schmeckt am besten, wenn es noch etwas bissfest ist.

Als letzten Schritt sollten Sie die Knoblauch Zehe in den griechischen Joghurt und das Crème fraîche pressen. Verrühren Sie alles miteinander und fügen Sie eventuell noch etwas Pfeffer hinzu. Die fertige Creme wird zu der Suppe serviert und kann nach eigenem Belieben hinzugefügt werden.

Wenn Sie mögen, können Sie Brot zu der Suppe servieren.

Guten Appetit!

3. PIZZA BROT AUS DEM DUTCH OVEN

Besonders lecker schmeckt auch das Pizza Brot aus dem Dutch Oven. Dieses bietet sich beispielsweise besonders gut für eine Feier an, schmeckt aber auch zwischendurch und ohne Anlass superlecker!

Für das Pizza Brot benötigen Sie:

Für den Teig:

700gr Mehl

0,5 Würfel Hefe (entweder frisch oder Trockenhefe)

440gr Wasser

1 EL Zucker

2 TL Salz

2 EL Oregano

400gr Käse (gerieben. Beispielsweise Gouda oder Cheddar)

2 EL Mehl (um den Teig besser kneten zu können)

Für den Belag:

150gr Käse (gerieben. Beispielsweise Gouda oder Cheddar)

40gr Kräuterbutter

5 Kirschtomaten

1 EL Jalapeños (aus dem Glas)

5 geröstete Paprikas (aus dem Glas)

1 EL italienische Gewürzmischung (trocken)

Zubereitung:

Geben Sie das Wasser in einen Becher oder in eine Schüssel und lösen Sie dort den Zucker auf.

Geben Sie im Anschluss die Hefe in das Glas. Sollten Sie frische Hefe verwenden, so zerbröseln Sie

diese erst mit der Hand. Rühren Sie alles zusammen mit einem Löffel gründlich um. Geben Sie das Mehl, das Salz und den Oregano in eine Schüssel. Gießen Sie das vorbereitete Wasser mit der Hefe hinzu.

Verarbeiten Sie mithilfe einer Küchenmaschine oder mit der Hand die Zutaten zu einem Teig. Decken Sie die Schüssel mit einem Handtuch ab und lassen Sie den Teig für rund eine Stunde gehen. Achten Sie darauf, dass Sie einen warmen Ort für den Teig wählen. In der Zeit können Sie den Dutch Oven mit Backpapier auslegen. Dies verhindert, dass der Teig für das Pizza Brot kleben bleibt.

Streuen Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und holen Sie im Anschluss den Teig aus der Schüssel. Sie sollten aber darauf achten, dass der Teig gut aufgegangen sein sollte, bevor er weiterverarbeitet werden kann.

Kneten Sie den Teig und formen Sie einen großen Fladen. Geben Sie den Käse im Anschluss in die Mitte des Fladens. Schlagen Sie dann die Enden des Fladens übereinander, sodass der Käse in der Mitte bedeckt wird.

Drücken Sie den geformten Fladen mitsamt Käse flach, sodass ein Brotlaib entsteht. Legen Sie den Teig im Anschluss in den Dutch Oven und schließen Sie den Deckel.

Sorgen Sie für Hitze, indem Sie Briketts zum Glühen bringen. Lassen Sie dann das Brot für ungefähr 30 Minuten backen. In dieser Zeit können Sie die geröstete Paprika in Streifen und die Kirschtomaten in Scheiben schneiden. Schneiden Sie auch die Kräuterbutter in schmale Scheiben.

Öffnen Sie nach den 30 Minuten den Dutch Oven und verteilen Sie die Kräuterbutter auf dem Pizza Brot Teig. Streuen Sie im Anschluss den Käse drüber und geben Sie die Jalapeños sowie die geröstete Paprika obendrauf.

Schließen Sie den Deckel des Dutch Ovens erneut und lassen Sie das Pizza Brot für weitere 30 Minuten backen. Gegebenenfalls müssen Sie noch ein paar Briketts nachlegen oder welche austauschen.

Geben Sie dann die Kohlen auf den Deckel des Dutch Ovens, um eine Oberhitze herzustellen. Diese Oberhitze sorgt für allem dafür, dass der Käse braun wird. Nach weiteren 10 Minuten ist das Pizza Brot fertig. Gegebenenfalls kann die Zeit etwas variieren. Schauen Sie einfach, wie braun das Pizza Brot schon ist und ob es noch etwas Zeit braucht.

Verteilen Sie dann die italienischen Kräuter auf dem Pizza Brot und lassen Sie dieses abkühlen.

Fertig ist das Pizza Brot! Wenn Sie mögen, können Sie noch Dips zu dem Pizza Brot servieren. Müssen Sie aber natürlich nicht! Es schmeckt auch so superlecker. Sie können es noch warm aber auch kalt genießen.

4. OBST CRUMBLE AUS DEM DUTCH OVEN

Es ist natürlich auch möglich, einen Nachtisch aus dem Dutch Oven zu kreieren. Wie wäre es beispielsweise mit einem Obst Crumble?

Hierfür benötigen Sie:

Für die Streusel:

250gr Butter

250gr Mehl (1. Mal)

200gr Zucker

70gr Mehl (2. Mal)

Für die Obstmischung: (je nach Saison können andere Früchte gewählt werden. Hier können Sie ganz nach Ihrem eigenen Geschmack und Vorlieben auswählen)

100gr Pflaumen (beispielsweise aus eigener Ernte oder aus dem Glas)

100gr Himbeeren

200gr Aprikosen

200gr Kirschen

100gr Zucker

2 TL Stärke

Inspirationen für die Streusel:

1 Schale von einer Bio-Zitrone oder Limette

100gr Haselnüsse (gemahlen)

Zubereitung:

Bringen Sie die Briketts zum Glühen und lassen Sie den Dutch Oven auf rund 190° erhitzen.

Waschen Sie das Obst und entkernen Sie es, falls notwendig. Falls Sie die Schale der Bio Zitrone verwenden möchten, so müssen Sie möglicherweise noch die gelbe Schicht entfernen.

Geben Sie das Mehl (achten Sie darauf, dass Sie zwei Mal Mehl verwenden müssen) für die Streusel, den Zucker und falls vorhanden auch die Schale der Zitrone und die Haselnüsse hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten in einer Rührschüssel. Zerkrümeln Sie im Anschluss die Butter mit den Fingern, sodass kleine Stücke entstehen und geben Sie diese mit in die Rührschüssel.

Verkneten Sie im Anschluss alles zu einem Teig. Geben Sie dann das übrig gebliebene Mehl hinzu. Es sollte so lang Mehl hinzugegeben werden, bis Streusel entstanden sind. Beachten Sie hierbei, dass die tatsächliche Menge des Mehls variieren kann und Sie gegebenenfalls mehr Mehl benötigen.

Geben Sie das Obst in den Dutch Oven und fügen Sie auch den Zucker und die Stärke hinzu.

Falls Sie sich für optionale Zutaten, wie Vanilleextrakt entscheiden, sollten diese nun auch in den Dutch Oven gegeben werden.

Verteilen Sie dann die Streusel gleichmäßig auf dem Obst.

Wenn Sie möchten, können Sie beispielsweise noch etwas Zimt auf den Streuseln verteilen.

Schließen Sie nun den Dutch Oven und lassen Sie den Obst Crumble für 45 Minuten backen. Schauen Sie nach der Zeit in den Topf, ob der Crumble schon fertig ist. Falls nicht, kann er noch etwas länger in dem Dutch Oven backen. Achten Sie aber darauf, dass der Crumble gegebenenfalls bei längerer Backzeit trocken werden könnte.

Ist der Crumble fertig gebacken, so können Sie ihn beispielsweise noch warm verzehren, oder Sie warten, bis er abgekühlt ist.

5. GULASCH AUS DEM DUTCH OVEN

Sie kennen Gulasch bisher nur aus dem regulären Topf zubereitet auf dem Herd? Dann könnte dieses Gulasch aus dem Dutch Oven genau das Richtige für Sie sein!

Diese Zutaten sind berechnet auf 6 Portionen. Je nachdem, für wie viele Menschen Sie kochen möchten, können Sie die Zutaten entsprechend anpassen.

Sie benötigen:

1kg Schweinefleisch

1 kg Rindfleisch

2 Möhren

2 Zwiebeln

2 rote Paprikaschoten

1 Stange Lauch

½ Tube Tomatenmark

2 Flaschen Schwarzbier (Marke kann hier flexibel gewählt werden)

2 Lorbeerblätter

5 Wachholderbeeren

5 Pimentkörner

2 TL Salz

2 TL schwarzer Pfeffer (am besten frisch gemahlen)

1 Peperoni (scharf. Ansonsten etwas scharfes Paprikapulver als Ersatz. Wie scharf Sie es haben möchten, ist ganz Ihnen überlassen)

Etwas Öl zum braten

Zubereitung:

Für das Gulasch aus dem Dutch Oven benötigen Sie ungefähr 50 Briketts. Die Angabe kann allerdings je nach dem eigenen Dutch Oven variieren.

Schneiden Sie zunächst das Fleisch in Würfel. Ratsam ist es, dass das Fleisch nicht in allzu kleine Würfel geschnitten wird, sondern etwa einen Durchmesser von rund 3cm hat.

Bereiten Sie dann alles für das Kochen mit dem Dutch Oven vor. Lassen Sie die Hälfte der benötigten Briketts schon im Anzündkamin durchglühen. Geben Sie dann ungefähr 10 Briketts unter den Topf und stellen Sie den Topf darauf. Erhitzen Sie dann etwas Öl. Ist der Topf heiß genug, können Sie das Fleisch in den Dutch Oven geben und es durchbraten. Hier können Sie sich an einer Dauer von höchstens 8 Minuten orientieren. Fertig ist es, wenn das Fleisch von allen Seiten gut angebraten wurde. Geben Sie dann das Tomatenmark hinzu. Lassen Sie das Tomatenmark ebenfalls kurz in dem Dutch Oven mitbraten, bevor Sie das Gemüse, die Gewürze als auch das Bier mit in den Dutch Oven geben. Legen Sie den Deckel auf den Topf und verteilen Sie die restlichen Briketts auf dem Deckel, um eine Oberhitze herzustellen. Rühren Sie das Gulasch gelegentlich um.

Nach einer Kochzeit von ungefähr anderthalb Stunden sind die ersten Briketts verbrannt. Sie können dann die übriggebliebenen Briketts im Anzündkamin durchglühen lassen und auf dem Deckel des Dutch Ovens unter unter dem Topf platzieren.

Nach weiteren 3 Stunden ist das Gulasch fertig. Probieren Sie, ob Sie noch etwas an Gewürzen hinzugeben müssen, dann können Sie das Gulasch aus dem Dutch Oven genießen.

6. BOLOGNESE-LASAGNE AUS DEM DUTCH OVEN

Neben den klassischen Gerichten kann auch eine Lasagne in dem Dutch Oven zubereitet werden. Wenn Sie mögen, können Sie dieses Rezept auch in eine vegetarische Variante umwandeln.

Für die Bolognese-Lasagne benötigen Sie:

500gr Hackfleisch (halb und halb)

2 Zwiebeln

6 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Dose passierte Tomaten

250ml klare Brühe

1 Schuss Sojasauce

1 Päckchen Spechwürfel (ergeben rund 125gr)

1 TL Olivenöl

10 Lasagneplatten

Etwas Salz und Pfeffer

Getrocknete italienische Kräuter (nach Wahl und Belieben)

250gr geriebenen Gouda

50gr Parmesan (am besten in kleine Stückchen geschnitten)

1 Paket Bernaise Sauce (rund 200-250ml)

Zubereitung:

Braten Sie das Hackfleisch in Olivenöl in einem großen Topf an. Geben Sie dann die Zwiebeln hinzu und braten Sie diese ebenfalls an. Wenn Sie glasig geworden sind, sind sie fertig. Schneiden Sie die Tomaten in feine Würfel und geben Sie diese zu dem Hackfleisch und den Zwiebeln. Lassen Sie alles zusammen kurz kochen und fügen Sie dann die passierten Tomaten als auch den Knob-

lauch hinzu. Den Knoblauch können Sie mithilfe einer Knoblauchpresse in kleine Stückchen teilen. Lassen Sie alles zusammen kochen, bis sich die Flüssigkeit etwas reduziert hat und füllen Sie alles zusammen dann mit der klaren Brühe auf. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern und schmecken Sie es mit etwas Sojasauce ab.

Zünden Sie die Briketts an. Als groben Richtwert können Sie sich an 15 Briketts orientieren. Die Menge an Briketts sollten Sie allerdings an Ihren Dutch Oven anpassen und abstimmen.

Legen Sie den Boden des Dutch Ovens mit Speckwürfeln aus. Geben Sie im Anschluss die erste Schicht des Hackfleischs auf den Speck und verteilen Sie etwas von der Bernaisesauce darauf, bevor Sie die Lasagneplatten verteilen. Verteilen Sie auf die Lasagneplatten dann etwas Käse.

Schließen Sie den Dutch Oven und lassen Sie die Lasagne für eine gute Stunde kochen. Verteilen Sie mehr Briketts auf den Deckel des Dutch Ovens als unter den Topf. So können Sie für eine gute Oberhitze sorgen.

Kontrollieren Sie immer mal wieder, ob die Briketts noch gut sind oder ob Sie neue nachlegen müssen.

Die Lasagne ist fertig, wenn Sie etwas gebräunt ist.

7. GYROS METAXA AUS DEM DUTCH OVEN

Haben Sie Lust auf etwas Neues? Dann ist das Gyros Metaxa bestimmt das Richtige für Sie.

Sie benötigen allgemein:

2kg Schweinenacken

4 Zwiebeln

100ml Rapsöl

Für den Rub:

3 EL Paprikapulver

2 EL Oregano

1 EL Thymian

1 EL Salz

2 TL Kreuzkümmel

2 TL Koriander

1 TL Senfkörner

1 EL bunter Pfeffer

1 TL Knoblauchpulver

Für die Sauce:

200ml Metaxa

400gr Crème fraîche

400ml Sahne

6EL Ajvar

4EL Tomatenmark

500gr Champignons

3 Paprikaschoten

300gr Käse (gerieben. Die Menge können Sie aber variieren und selbst entscheiden, wie viel Käse Sie verwenden möchten)

Zubereitung:

Schneiden Sie den Schweinenacken in kleine Stücke. Diese sollten ungefähr 1cm dick sein. Schneiden Sie dann die Zwiebeln in kleine Streifen. Geben Sie beides zusammen in eine große Schüssel.

Vermischen Sie die Gewürze zu einem Rub. Dies geht beispielsweise mithilfe eines Mörsers. Wenn Sie mögen, können Sie natürlich auch ein fertiges Rub verwenden. Ganz nach Ihrem Geschmack und je nachdem, wie viel Zeit Sie zur Verfügung haben.

Geben Sie das Öl und die Gewürzmischung über das Fleisch und vermengen Sie es gut miteinander, dass das Fleisch von der Gewürzmischung bedeckt ist. Lassen Sie es rund 4 Stunden ziehen. Falls möglich sogar über Nacht.

In der Zeit, in der der Dutch Oven aufheizt, können Sie die Champignons und die Paprikaschoten schneiden.

Geben Sie nicht das ganze Fleisch auf einmal in den Dutch Oven, sondern fügen Sie immer nur etwas hinzu. Braten Sie es an und nehmen Sie es dann heraus.

Ist das ganze Fleisch angebraten, so können Sie das Tomatenmark und das Ajvar gemeinsam in den Dutch Oven geben und anrösten. Gießen Sie dann den Metaxa hinzu. Verrühren Sie alles gut miteinander. Warten Sie, bis sich der Metaxa reduziert hat und geben Sie dann die Sahne und den Crème fraîche hinzu. Verrühren Sie es gut miteinander und lassen Sie es aufkochen. Geben Sie im Anschluss die Champignons, das Fleisch und die Paprikaschoten hinzu.

Am besten ist es, wenn der Dutch Oven eine Temperatur von 170-200° aufweist. Bei dieser Temperatur sollte das Gericht 30-45 Minuten kochen. Kontrollieren Sie immer mal wieder und rühren Sie gegebenenfalls um.

Wenn Sie mögen, können Sie das Gyros dann noch mit Käse überstreuen.

8. HÄHNCHENBÄLLCHEN AUS DEM DUTCH OVEN

Dieses Gericht eignet sich besonders gut für einen entspannten Abend mit Freunden oder der Familie. Aus diesem Grund sind die Zutaten für 10 Portionen ausreichend. Sie können diese natürlich auch anpassen.

Für die Hähnchenbällchen aus dem Dutch Oven benötigen Sie:

2 kg Hackfleisch (halb und halb)

1 Brötchen (beispielsweise vom Vortag)

8 EL einer Gewürzmischung (beispielsweise extra für das Hackfleisch)

1 Ei

1 EL Butterschmalz (Alternativ können Sie auch neutrales Öl verwenden)

200gr Zwiebeln

160gr Möhren

100gr Staudensellerie

700ml Tomatensauce

Etwas Zitronenschale (je nach Belieben und eigenem Geschmack. Achten Sie darauf, dass Sie diese abreiben)

1 EL Oregano

1 Becher Schlagsahne (Alternativ können Sie auch Crème fraîche verwenden)

Zubereitung:

Verarbeiten Sie das Brötchen mithilfe eines Nudelholzes zu Semmeln. Weichen Sie diese dann in etwas Wasser oder Milch ein. Würzen Sie im Anschluss das Hackfleisch mit der Gewürzmischung. Drücken Sie dann die Semmel gut aus und geben Sie sie zusammen mit dem Ei zu dem Hackfleisch hinzu. Verkneten Sie alles miteinander, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht. Formen Sie nun kleine Frikadellen.

Schneiden Sie das Gemüse in kleine Stücke.

Bringen Sie die Briketts zum Glühen und platzieren Sie ungefähr 4 Briketts unter den Dutch Oven. Ist der Topfboden heiß genug, können Sie die Hackbällchen in dem Butterschmalz anbraten. Falls nicht alle auf einmal hineinpassen, braten Sie erst die einen Hackbällchen und dann die anderen. Nehmen Sie dann die fertigen Hackbällchen heraus und schwitzen Sie das Gemüse an. Geben Sie im Anschluss die Hackbällchen wieder hinzu und gießen Sie die Tomatensauce ab. Streuen Sie im Anschluss die geriebene Zitronenschale rüber.

Geben Sie den Deckel auf den Dutch Oven und verteilen Sie die anderen Briketts auf dem Deckel des Dutch Ovens. Nach einer Kochzeit von ungefähr 30 Minuten können Sie den Oregano hinzufügen und unterrühren. Lassen Sie dann alles zusammen weitere 15 Minuten köcheln.

Wenn Sie mögen, können Sie alles mit etwas Schlagsahne und Crème fraîche verfeinern. Dies ist aber natürlich kein Muss.

Guten Appetit!

Tipps

Ihr Interesse für den Dutch Oven ist geweckt. Aber Sie möchten noch ein paar nützliche Tipps mit an die Hand bekommen? Dann ist dieses Kapitel genau das Richtige für Sie. Hier bekommen Sie nützliche Tipps rund um den Dutch Oven, die Sie vielleicht noch nicht wussten, aber direkt umsetzen können.

An dieser Stelle sollen zunächst ein paar allgemeine Tipps folgen, damit Sie möglichst lang Freude an Ihrem Dutch Oven haben.

- **Trockene Lagerung:** Die Lagerung wurde bereits in dem zweiten Kapitel angeschnitten und soll nun vertieft, beziehungsweise genauer ausgeführt werden. Achten Sie darauf, dass Sie den Dutch Oven immer trocken lagern, da sein Material aus Gusseisen besteht. Sorgen Sie auch dafür, dass sich keine Wasser Rückstände mehr in dem Topf befinden. Andernfalls kann es die Bildung von Rost begünstigen. Sorgen Sie auch dafür, dass der Deckel des Dutch Ovens nie dicht aufliegt. Die Luft muss in dem Topf zirkulieren können. Wenn dies nicht geschehen kann, kann das Öl in dem Topf schlecht werden und in das Material einziehen. Dies sorgt für einen unangenehmen Beigeschmack, wenn Sie mit dem Dutch Oven kochen. Es lässt sich aber leicht verhindern, wenn ein Küchentuch beispielsweise zwischen Topf und Deckel gelegt wird.
- **Die richtige Kohle:** Ganz grob gesagt können Sie jede Kohle für Ihren Dutch Oven nutzen. Hier können Sie auch frei rumprobieren, womit Sie am besten klarkommen. Es ist auch möglich, den Dutch Oven über offenem Feuer zu nutzen. Aber auch die Nutzung im Gasgrill beispielsweise ist möglich. Am meisten wird der Dutch Oven mit Briketts verwendet und befeuert. Die Briketts bieten den Vorteil, dass sie die Wärme gleichmäßig abgeben und besonders leicht in der Dosierung sind. Zudem brennen Sie länger als die Holzkohle. Ratsam ist es aber, auf qualitativ hochwertige Briketts zurückzugreifen, da dort das Risiko nicht so hoch ist, dass sie zerbröseln und Sie häufiger neue Briketts nachlegen müssen.

Extra Tipp: Die Kokos-Kohle von McBrikett ist gut geeignet, da diese 3-4 Stunden glühen können und so auch längere Koch-Sessions mit dem Dutch Oven problemlos überstehen.
--

Achten Sie darauf, dass Sie den Dutch Oven windgeschützt verwenden. Ihnen wird die beste Holzkohle oder die besten Briketts nichts bringen, wenn Sie gegen den Wind nicht ankommen. Und Freude macht das Kochen mit dem Dutch Oven dann auch nicht mehr.

- Die Verteilung der Briketts: Auch die richtige Verteilung der Briketts will gewusst und gekannt sein. Sie können sich hierbei an folgenden Leitlinien orientieren:

Gebackene Speisen: Möchten Sie beispielsweise Brot oder den Obst Crumble in dem Dutch Oven zubereiten, so sollten Sie ein Viertel der Briketts unter den Dutch Oven legen und drei Viertel der Briketts oben auf den Deckel. Die Briketts auf dem Deckel sorgen für die gewünschte Oberhitze. Wie viele Briketts Sie allgemein benötigen, können Sie individuell entscheiden. Probieren Sie sich aus und schauen Sie, was am besten für Sie und Ihren Dutch Oven funktioniert. Es ist allerdings ratsam, mit wenigen Briketts zu starten und dann gegebenenfalls noch welche nachzulegen. Lieber zu wenige als zu viele.

Gekochte Speisen, wie beispielsweise Eintöpfe oder Suppen: Diese Speisen benötigen mehr Unterhitze als Oberhitze. Daher sollten auch mehr Briketts unten liegen als oben auf dem Deckel. Als grober Richtwert sollten Sie zweidrittel der Briketts unter den Dutch Oven legen und nur ein Drittel oben auf den Deckel, um eine Oberhitze zu erzeugen.

Geschmorte Speisen: Hierzu gehören beispielsweise Fleisch, Chili oder auch Geflügel. Bei solchen Speisen sollten Sie auf eine gleichmäßige Wärmeverteilung achten. Platzieren Sie die Hälfte der Briketts unter den Dutch Oven und die andere Hälfte auf den Deckel des Dutch Ovens.

Dies sind nur Richtwerte und können stets variieren. An dieser Stelle noch einmal eine Wiederholung: Finden Sie selbst einen Weg, wie es für Sie am besten funktioniert und probieren Sie verschiedenes aus.

KOCHTIPPS

Neben den allgemeinen Tipps für den Dutch Oven, sollen auch Kochtipps Teil dieses Kapitels sein.

Grundsätzlich kann Ihnen als Tipp mit an die Hand gegeben werden, dass Sie während des Kochens mit dem Dutch Oven immer mal wieder in den Topf hineinschauen und überprüfen, ob das Gericht schon fast fertig ist oder ob es mehr oder weniger Hitze braucht. So können Sie verhindern, dass Speisen verbrennen, weil Sie zu lange drin waren oder noch gar nicht gar sind. Zudem können Sie die Anzahl der Briketts so anpassen und regulieren. Außerdem bekommen Sie ein Gefühl dafür, wie Sie mit Ihrem Dutch Oven am besten zurechtkommen können.

Es kann auch sein, dass Sie während des Kochens immer mal wieder etwas Flüssigkeit in den Dutch Oven nachgeben müssen. Dies kann vor allem bei Schmorgerichten der Fall sein. So können Sie das Risiko minimieren, dass Ihnen das Gericht im Dutch Oven anbrennt.

Ob der Dutch Oven zu heiß ist und Sie zu viel Hitze haben, können Sie daran erkennen, wenn bei Öffnen des Deckels Wasserdampf entweicht. Regulieren Sie dann die Hitze etwas nach unten.

Zusatz Tipp: Der Deckel des Dutch Ovens hat Füße. Wenn Sie den Deckel umdrehen, können Sie diesen Deckel auch gut als Pfanne benutzen. Sorgen Sie hier dann nur für genügend Unterhitze.

Wenn Sie beim Kochen mit dem Dutch Oven Briketts auf den Deckel des Topfs platzieren, um Oberhitze entstehen zu lassen, sollten Sie den Deckel während des Kochvorgangs immer mal wieder drehen. So können Sie dafür sorgen, dass das Gericht in dem Dutch Oven gleichermaßen gar wird.

ZUBEHÖR FÜR DEN DUTCH OVEN

Für den Dutch Oven und das Kochen mit diesem gibt es auch einiges an Zubehör. Was für Sie nützlich ist, ist in diesem Kapitel kurz zusammengefasst.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Kochen mit dem Dutch Oven Grillhandschuhe verwenden, da Sie am offenen Feuer oder mit sehr heißen Temperaturen zu tun haben. Auch hier gilt: Qualität hat ihren Preis. Greifen Sie ruhig zu Grillhandschuhen, die etwas teurer sind. Dies ist natürlich kein Zeichen dafür, dass diese Handschuhe länger halten, als etwas billigere Handschuhe, aber Sie können vermeiden, dass diese schneller kaputt gehen.

Um Flüssigkeiten während des Kochens im Dutch Oven nachfüllen zu können, eignet sich der mitgelieferte Deckelheber gut. Dieser wird Ihnen das Kochen mit dem Dutch Oven sichtlich erleichtern!

Für die Kohle oder die Briketts eignet sich ein Anzündkamin. Wenn Sie viel grillen, haben Sie einen solchen Anzündkamin wahrscheinlich bereits. Falls Sie aber nur selten grillen und nun häufiger mit dem Dutch Oven kochen möchten, ist es ratsam, sich einen Anzündkamin zu kaufen. Dieser erleichtert das Anzünden der Kohle oder der Briketts.

Um die Briketts oder die Kohle unter den Dutch Oven oder auf den Deckel zu platzieren und sie von dort auch wieder zu entfernen, ist eine Kohlenzange oder eine alte Grillzange gut geeignet. So verhindern Sie, dass Sie aus Versehen mit den heißen Kohlen/Briketts in Berührung kommen.

Schauen Sie und testen Sie, welches Zubehör gut für Sie funktioniert und was Sie gerne nutzen. In diesem Kapitel wurden lediglich Inspirationen für mögliches Zubehör genannt, die Sie umsetzen können aber natürlich nicht müssen. Probieren Sie aus, mit welchem Zubehör Sie gut klarkommen, oder ob Sie überhaupt etwas an Zubehör benötigen.

Mit der Zeit können Sie Ihr Zubehör auch noch erweitern und beispielsweise spezielles Zubehör für bestimmte Gerichte und Speisen kaufen, wie beispielsweise ein gelochtes Pizzablech.

Schlusswort

Neben leckeren Rezepten aus dem Dutch Oven haben Sie auch nützliche Tipps rund um die Pflege des Dutch Ovens als auch zu dem Kochen mit dem Dutch Oven bekommen.

Ziel dieses Buches sollte es sein, dass Sie einen Einblick bekommen, was alles mit diesem Dutch Oven möglich ist, wie Sie ihn anwenden und pflegen können und welche Tipps es sonst noch rund um den Dutch Oven gibt. Ob dies gelungen ist? Das können Sie nur allein entscheiden. Aber vielleicht haben Sie neue Inspirationen für leckere Rezepte bekommen, die Sie mal ausprobieren möchten.

Dieses Buch kann Ihnen als Hilfe stets zur Seite stehen. Sie können es immer mal wieder aufschlagen und nachlesen, wenn Sie beispielsweise nach Rezepten suchen oder wenn Sie sich nicht mehr sicher sind, wie Sie Ihren Dutch Oven am besten lagern sollten.

Sie können als Fazit dieses Buches für sich festhalten, dass dieser Dutch Oven vielseitig einsetzbar ist und sich an Ihre eigenen Bedürfnisse und Ansprüche anpasst. Sie können ihn über offenem Feuer verwenden, aber auch auf einem Gasgrill, in dem eigenen Backofen oder beispielsweise mit auf einen Campingausflug nehmen. Das ist ganz Ihnen überlassen.

Impressum

Lajd Concept GmbH
Werftstraße 16
40549 Düsseldorf
Deutschland

Geschäftsführer: Lucas Oliver Mölls & Dennis Goetjes

E-Mail: amazon@lajd-concept.com

Registergericht: Amtsgericht Düsseldorf

Registernummer: 90390

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: 103/5743/2361