



Copyright © 2025 Bernd Schmidt

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

**Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

**Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg**

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

Inhaltsverzeichnis

Einführung



Einleitung.....	07
Was ist ein Dutch Oven?.....	08
Wie man den besten Dutch Oven auswählt.....	09
Kochmöglichkeiten mit einem Dutch Oven.....	11
Wie man einen Dutch Oven pflegt.....	13
Einbrennen vom Dutch Oven.....	14
Beheizen des Dutch Oven.....	15
Welches Zubehör benötige ich für den Dutch Oven?.....	17
Temperaturtabelle.....	18

REZEPTE

FRÜHSTÜCKS REZEPTE



Allzweck-Backmischung.....	21
Zitronen-Rosinen-Frühstückspudding.....	21
Zitronen-Buttermilch-Plätzchen.....	22
Heidelbeer-Frühstückskuchen.....	23
Erdbeer-Dutch-Pfannkuchen.....	24
Einfaches Oatmeal mit braunem Zucker.....	24
Apfel-Kaffeekekuchen.....	25
Zimtkuchen.....	26
Pilz-Brie-Frühstücksauflauf.....	27
Wurst-Käse-Auflauf mit French Toast.....	28
Shakshuka.....	29
Süßkartoffelhaschee mit pikanter Wurst.....	29
Quiche mit Ziegenkäse.....	30
Salsa Verde Chilaquiles.....	30

SUPPEN & EINTÖPFE



Thai-Curry-Kürbissuppe.....	32
Italienische Tomaten- und Orzo-Suppe.....	33
Butternusskürbis-Bohnen-Eintopf.....	33
Brotsuppe mit Gemüse.....	34
Weißes Hähnchen-Chili.....	34
Grüne Chili-Mais-Suppe.....	35
Fischeintopf mit Tomaten.....	36
Herzhaftes Gulasch.....	37
Kichererbsen-Kartoffel-Eintopf.....	38
Wurst und Spinat-Eintopf.....	38
Rindereintopf.....	39
Rindfleisch-Bohnen-Chili.....	40

HAUPTGERICHTE



Gebackene Auberginen mit Käse.....	42
Thailändisches Curry mit Brokkoli und Kichererbsen.....	42
Lagerfeuer-Makkaroni mit Käse.....	43
Nudelauflauf mit Zwiebeln und Gruyère.....	43
Spinat-Käse-Lasagne.....	44
Dutch Oven-Pizza Margherita.....	44
Gebratener Kabeljau mit Oliven und Kapern.....	45
Gebackene Garnelen mit Butter und Knoblauch.....	45
Mango-Garnelen.....	46
Knusprig in Bier gebackener Backfisch.....	47
Mit Balsamico geschmortes Hähnchen.....	48
Ganzes Brathähnchen mit Wurzelgemüse.....	49
Parmesan-Hähnchen.....	50
Ingwer-Soja-Hähnchen.....	50
Kokosnuss-Thai-Curry-Hähnchen.....	51
Würziges Wurst-Jambalaya.....	51
One-Pot Spaghetti in Fleischsauce.....	52
Zitronen-Chipotle-Schweinebraten.....	53

Schweinebraten mit Apfelwein und Dijon.....	54
Schmorwurst mit Äpfeln und Kohl.....	55
Knoblauch-Schmorbraten.....	55
Klassischer Hackbraten.....	56

SNACKS



Cremige Polenta mit Mais.....	58
Süße und pikante Bourbon-Baked Beans.....	58
Mexikanische Bohnen mit Reis.....	59
Parmesan-Risotto.....	59
Reispilaw mit getrockneten Aprikosen und Mandeln.....	60
Gebratenes Gemüse mit Balsamico.....	60
Parmesan-Knoblauch-Kartoffeln.....	61
Kartoffelpüree mit griechischem Joghurt.....	61
Knusprig gewürzte Süßkartoffel-Pommes.....	62
Maisbeignets.....	63
Mit Ziegenkäse gefüllte Champignons.....	63
Queso Fundido mit Chorizo.....	64
Einfaches Popcorn.....	64
Mini-Quesadillas mit Bohnen und Käse.....	65

GEBÄCK



Käseplätzchen.....	67
Maismehl-Honig-Kekse.....	68
Einfaches Bananenbrot.....	60
Buttriges Lagerfeuer-Bierbrot.....	70
Honig-Maisbrot.....	70
Kräuterbrötchen.....	71
Fluffiges Kartoffelbrot.....	72
Knuspriges Baguette.....	73
Walnuss-Preiselbeeren-Vollkornbrot.....	73
Rosmarin-Olivenöl-Brot.....	74

DESSERTS



Brauner Zucker-Beeren-Crisp.....	76
Nussiges Popcorn mit gesalzene Karamell.....	76
Sonniger Orangenkuchen.....	77
Ananas-Kuchen.....	78
Buttermilch-Schokoladenkuchen.....	79
Doppel-Schokoladen-Brownies.....	80

BONUS 1: DUTCH OVEN REZEPTE FÜR ZUHAUSE



Käse-Brokkoli-Auflauf.....	82
Pekannuss-Bananen-Pudding.....	82
Pfannkuchen mit Zitronenglasur.....	83
Salsa Verde Hähnchen.....	83
In Rotwein geschmorte Rippchen.....	84
Rindfleischgulasch mit Champignons und Tomaten.....	84
Geröstetes Kirschtomaten Capellini.....	85
Geschmortes Schweinefleisch mit Chilis.....	85
Schweinelenende mit Äpfeln und Apfelwein.....	86
Rinderhack-Auflauf mit Mais und Paprika.....	86
Hähnchen Cacciatore.....	87
Schmorbraten mit Gemüse.....	87
Dutch Oven Rindersteak Eintopf.....	88
Gebackener Lachs.....	88
Griechische Garnelen.....	89
Gewürzte Apfelstückchen.....	90
Mandel-Hafer-Streuselkuchen.....	91
Schokoladenplätzchen.....	91

BONUS 2: DESSERT-SAUCEN



Heiße Karamellsauce.....	93
Schokoladenchip-Dip.....	93
Rhabarber-Sauce.....	94
Erdbeersauce.....	94

ABSCHLUSS



Abschließende Worte.....	95
Kleine Erinnerung.....	96



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen den Sie mit einem **Dutch-Oven** haben zugutekommen lassen.

Nun, was macht den Dutch Oven so großartig? Wenn es um Kochgeschirr geht, ist der Dutch Oven zweifelsohne ein Arbeitstier in der Küche, das sich in vielen Bereichen auszeichnet. Vom Braten großer Fleischstücke über das Backen von Kuchen bis hin zum langsamen Garen eines Eintopfs - der Dutch Oven lässt sich mühelos zwischen verschiedenen Kochanwendungen umstellen.

Wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird, ist er auch ein Erbstück, das Sie an Ihre Familie weitergeben können. Wenn Sie am Ende dieses Buch angelangt sind werden Sie die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten kennen, wissen, wie man einen Dutch Oven pflegt und warum er für viele Köche ein Grundnahrungsmittel in der Küche ist.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen gute Anhaltspunkte geben! Ganz egal ob für Drinnen oder Draußen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!



Was ist ein Dutch Oven?

Ein Dutch Oven ist ein dickwandiger Topf mit schützenden Griffen und einem dicht schließenden flachen Deckel - letzterer ist für viele seiner Verwendungszwecke besonders wichtig. Dutch Ovens sehen in der Regel aus wie normale Suppentöpfe, haben aber einen breiteren Boden und kürzere Wände. Ihr Design macht sie zu einem unglaublich vielseitigen Kochgeschirr.

Traditionell wurden Dutch Ovens aus gewürztem Gusseisen hergestellt. Allerdings hat gusseisernes Kochgeschirr auch seine Schattenseiten (z. B. die Neigung, schnell zu rosten). Aus diesem Grund werden für viele Dutch Ovens heute andere Materialien verwendet, z. B. Keramik. Um die Wärmeverteilung und die Reinigung zu erleichtern, sind einige Dutch Ovens sogar mit Emaille beschichtet.

Ein Dutch Oven eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Eintöpfen für die ganze Familie, zum Karamellisieren von Zwiebeln oder einfach zum Anbraten von Fleisch.

Wie man den besten Dutch Oven auswählt

Gebrauch für einen Dutch Oven

Aufgrund seiner Vielseitigkeit und Haltbarkeit kann ein Dutch Oven ein Leben lang halten. Aus diesem Grund sollten Sie sicherstellen, dass Sie den richtigen kaufen.

Hier sind drei Dinge, die Sie bei der Auswahl des perfekten Dutch Oven beachten sollten:

1. Wählen Sie das richtige Material

Traditionell wurden Dutch Ovens aus gusseisernem Kochgeschirr hergestellt. In der Blütezeit ihrer Verwendung im 18. Jahrhundert waren Dutch Ovens ideal für das Kochen auf offener Flamme über einem Lagerfeuer mit heißen Kohlen, was besonders für amerikanische Entdecker auf ihrer Reise nach Westen nützlich war.

Allerdings hat gusseisernes Kochgeschirr auch seine Schattenseiten. Erstens ist es unglaublich schwer, was nicht ideal ist, wenn man es aus dem Ofen nehmen muss. Außerdem neigt Gusseisen dazu, zu rosten, wenn es nicht richtig gepflegt wird, was seine Langlebigkeit beeinträchtigt.

Moderne Dutch Ovens bestehen aus einer Vielzahl von Materialien, z. B. Edelstahl, emailliertem Gusseisen und Keramik, die alle viel leichter und einfacher zu reinigen sind. Einige Dutch Ovens können sogar eine Kombination aus allen drei Materialien für ihre verschiedenen Teile verwenden.



2. Entscheiden Sie, ob Sie eine Beschichtung wünschen

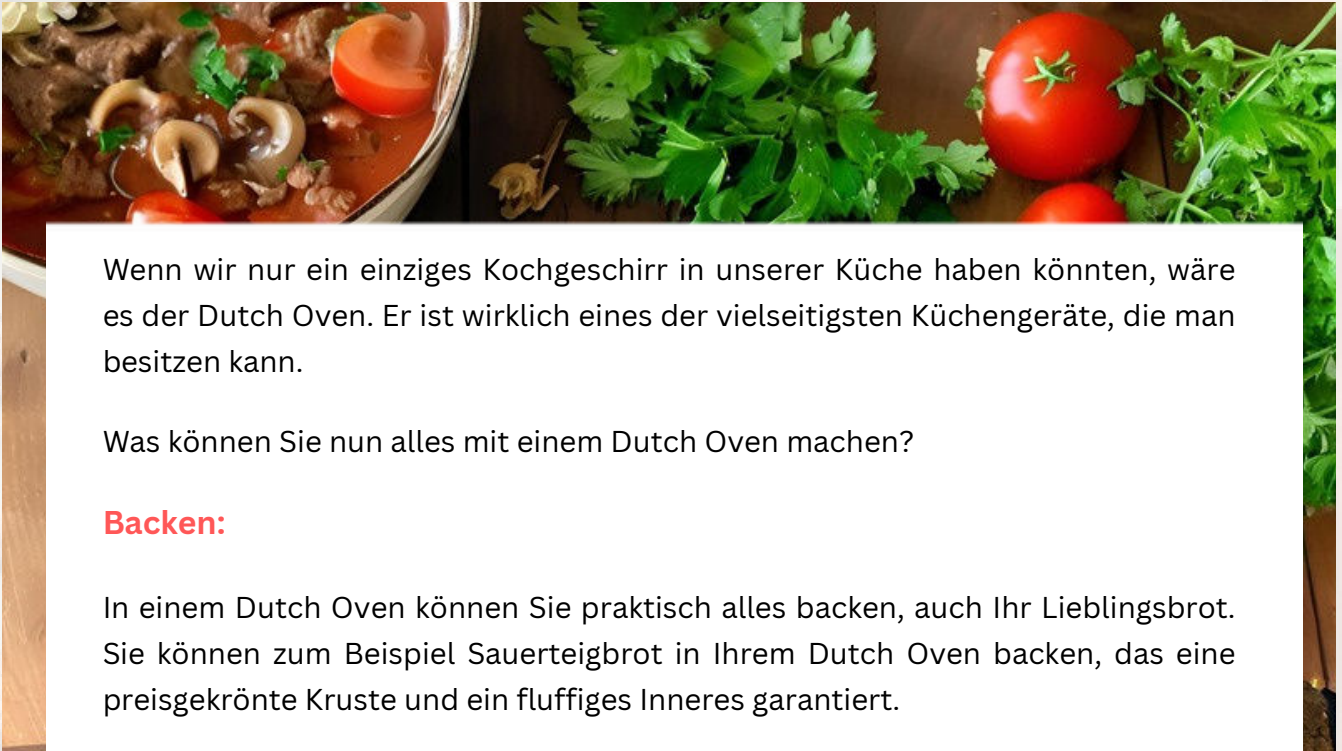
Wenn ein Teil der Attraktivität der heutigen Dutch Ovens in der Vielfalt ihrer Farben liegt, dann sollten Sie vielleicht in einen Dutch Oven mit Keramikbeschichtung investieren. Im Gegensatz zu einem Dutch Oven aus Gusseisen, der eher schlicht aussieht.

3. Stellen Sie sicher, dass er die richtige Größe hat

Die beliebteste Option ist ein Dutch Oven, der fünf oder sechs Liter fasst. Er eignet sich hervorragend zum Garen großer Mengen, ohne dass er zu schwer zum Heben, Reinigen und Aufbewahren ist. Auf der größeren Seite des Spektrums gibt es Dutch Ovens, die bis zu 10 Liter fassen. Wenn Sie jemals einen solchen Topf in natura gesehen haben, werden Sie feststellen, wie groß er tatsächlich sein kann. Sie eignen sich zwar perfekt für die Zubereitung besonders großer Mengen unserer Lieblingsspeisen, aber die Aufbewahrung könnte in modernen Küchen ein wenig unrealistisch sein.



Kochmöglichkeiten mit einem Dutch Oven



Wenn wir nur ein einziges Kochgeschirr in unserer Küche haben könnten, wäre es der Dutch Oven. Er ist wirklich eines der vielseitigsten Küchengeräte, die man besitzen kann.

Was können Sie nun alles mit einem Dutch Oven machen?

Backen:

In einem Dutch Oven können Sie praktisch alles backen, auch Ihr Lieblingsbrot. Sie können zum Beispiel Sauerteigbrot in Ihrem Dutch Oven backen, das eine preisgekrönte Kruste und ein fluffiges Inneres garantiert.

Abgesehen vom Backen können Sie Ihren Dutch Oven auch zum Braten verwenden. (Ja, es gibt einen kleinen Unterschied zwischen den beiden). Ob ein ganzes Hähnchen, ein Schmorbraten oder Ihr Lieblings-Wurzelgemüse - sie alle werden im Dutch Oven perfekt gelingen.

Langsam kochen (Slow Cooking):

Anstatt in einen separaten Slow Cooker zu investieren, können Sie Ihren Dutch Oven auch für die Zubereitung von saftigen Eintopfgerichten verwenden. Ein Dutch Oven erreicht beim Backen bei niedriger Temperatur - mit leicht geöffnetem Deckel - eine Temperatur, die der eines Slow Cookers ähnelt. Diese sollte etwa 80°C betragen. Natürlich variiert die Temperatur je nach Art des von Ihnen verwendeten Slow Cookers. Im Gegensatz zu einem Slow Cooker werden Ihre Speisen in einem Dutch Oven jedoch viel zarter - egal ob Fleisch, Gemüse oder Stärke.

Anbraten:

Alles, was Sie mit einer Bratpfanne machen können, können Sie auch mit einem Dutch Oven machen. Neben dem Sautieren - bei dem hohe Hitze und wenig Öl verwendet werden - können Sie Ihr Essen auch anbraten und frittieren.

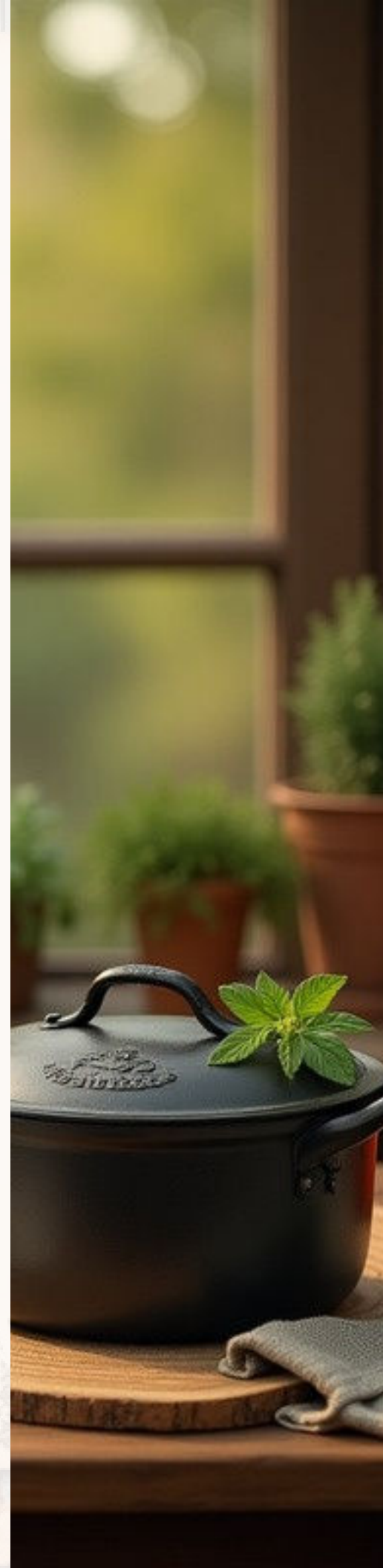
Bei all diesen Techniken muss das Kochgeschirr eine hohe Temperatur erreichen. Mit seinem dicken Boden ist ein Dutch Oven ideal, um die gewünschte Karamellisierung auf Fleisch und Gemüse zu erzielen.

Frittieren:

Wenn Sie nicht gerade eine Restaurantküche haben, ist es unwahrscheinlich, dass Sie zu Hause eine Fritteuse haben. Zum Glück brauchen Sie mit einem Dutch Oven keine. Mit seinen hohen Wänden fasst ein Dutch Oven das gesamte Öl, das Sie für die Zubereitung von Pommes frites, Brathähnchen oder Doughnuts benötigen, ohne dass es zu Spritzern kommt. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass das heiße Öl zu heiß wird, können Sie den Dutch Oven schnell mit einem Deckel abdecken und die Temperatur senken.

Kochen:

Auch wenn ein Dutch Oven ein besonderes Kochgeschirr ist, gibt es keinen Grund, warum Sie nicht auch einfache Dinge damit machen können. Das Kochen von Wasser für die Zubereitung von Nudeln ist ein Beispiel für die Vielseitigkeit des Dutch Oven. Darüber hinaus kann man in einem Dutch Oven alles zubereiten, was eine heiße Flüssigkeit benötigt, wie Suppen oder sogar warme Cocktails.





Wie man einen Dutch Oven pflegt

So langlebig ein Dutch Oven auch sein mag, so wichtig ist es, ihn gut zu pflegen.

Dies ist die richtige Pflege für Ihren Dutch Oven:

1. Erwärmen Sie ihn allmählich:

Im Allgemeinen ist es eine gute Idee, Ihr Kochgeschirr keinen dramatischen Temperaturschwankungen auszusetzen. Und der Dutch Oven ist da keine Ausnahme. Wir würden es vermeiden, ihn zu schnell zu erhitzen - vor allem, wenn er leer ist. Wir würden es auch vermeiden, ihn unmittelbar nach hoher Hitzeeinwirkung in kaltes Wasser zu tauchen.

3. Sanft reinigen:

Ein weiterer guter Tipp für die Pflege Ihres Kochgeschirrs - egal welcher Art - ist, es vorsichtig zu reinigen. Um einen Dutch Oven zu reinigen, reicht in der Regel etwas warmes Wasser und Spülmittel aus. Wir würden auch die Verwendung von Metallschwämmen vermeiden, da diese zu abrasiv sein können, und bedenken Sie, dass die meisten nicht spülmaschinenfest sind.

4. Öltropfen sofort wegwischen:

Öl, das an den Seiten des Dutch Oven heruntertropft, kann zu Verfärbungen oder Flecken führen, wenn es der Ofenhitze ausgesetzt ist. Wenn Sie also Öltropfen an der Seite bemerken, versuchen Sie, diese sofort abzuwischen.





Einbrennen vom Dutch Oven

Warum muss ich den Dutch Oven einbrennen?

Ganz einfach: um den Dutch Oven zu schützen. Durch das Einbrennen entsteht eine Schutzschicht, die sogenannte Patina, die dafür sorgt, dass kein Essen anbrennt, kein Rost entsteht und Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr haben. Die Patina besteht aus Fett, das in die Poren des Gusseisens eingezogen ist.

Wie funktioniert das einbrennen?

Alles, was Sie brauchen, ist Hitze und Fett.

Verwenden Sie entweder eine spezielle Pflegepaste, ein neutrales Öl oder ein Pflanzenöl, das Sie auf eine hohe Temperatur erhitzen können. Kokosnussöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl sind ideal. Olivenöl hingegen ist ungeeignet. Sie brauchen einen geschlossenen Garraum für die Hitze. Dieser muss eine Temperatur von 230-250° C erreichen können. Empfehlenswert ist zum Beispiel ein Kugelgrill. Auch das Backen im Backofen funktioniert, allerdings kann dabei Rauch entstehen, der einen Rauchalarm auslösen kann. Hier ist also Vorsicht geboten.

Zunächst muss der Dutch Oven innen und außen vollständig eingefettet werden. Wenn der Grill oder der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Topf und den Deckel nebeneinander auf den Rost stellen. Warten Sie nun, bis das Öl langsam verdunstet. Während dieses Vorgangs dringt das Öl in die groben Poren des Dutch Oven ein und versiegelt das Gusseisen.

Nach ca. 15 - 20 Minuten sollte das gesamte Öl verdunstet sein. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit Küchenpapier und ölen Sie den Topf und den Deckel erneut ein. Stellen Sie den Dutch Oven dann für weitere 10 - 15 Minuten wieder auf den Herd. Es ist wichtig, dass nach dem Abkühlen ein leichter Ölfilm auf der Oberfläche zurückbleibt. Dann ist Ihre Kasserolle einsatzbereit.

Beheizen des Dutch Oven

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, den Dutch Oven Outdoor zu befeuern. Die eine ist die Holzkohleglut vom Lagerfeuer, die andere sind speziell entwickelte Briketts. Auch die offene Flamme des Lagerfeuers kann zum Beheizen des Dutch Oven verwendet werden.

Die einfachste Methode - vor allem für Anfänger - ist die mit Briketts. Im Gegensatz zu Holzkohle brennen Briketts viel länger, so dass Sie nicht ständig Brennstoff nachlegen müssen. Neben der längeren Brenndauer ist auch die gleichmäßige Hitze einer der Vorteile. Diese beiden Punkte machen das Heizen mit Briketts viel planbarer, kontrollierbarer und sicherer. Es gibt spezielle Briketts für Dutch Ovens, die durch ihre eckige Form die Wärme besser an den Dutch Oven weitergeben.

Wenn Sie über eine gewisse Erfahrung verfügen und einschätzen können, wie Sie die optimale Temperatur erreichen, können Sie auch Glut vom Lagerfeuer zum Erhitzen des Dutch Oven verwenden. Denken Sie daran, dass Sie eine gewisse Zeit einplanen müssen, bis die Glut einsatzbereit ist. Es ist auch möglich, Speisen über einer offenen Flamme zuzubereiten. Diese Methode ist jedoch viel schwieriger zu handhaben als die mit Briketts, vor allem am Anfang.

Wie viele Briketts brauche ich für den Dutch Oven?

Bei der Wahl der richtigen Anzahl von Briketts gibt es einige Punkte zu beachten. Neben der Größe bzw. dem Inhalt des Topfes spielt auch die Zubereitungsart (Kochen, Braten, Schmoren usw.) und damit die Verteilung auf und unter dem Feuertopf eine Rolle. Darüber hinaus müssen Umwelteinflüsse wie Temperatur und Wind berücksichtigt werden. Es ist daher schwierig, eine pauschale Aussage zu treffen.



Was die Verteilung anbelangt, können Sie sich an folgenden Faustregeln orientieren:

- Beim Kochen kommt die Wärme hauptsächlich von unten. Verteilung: Zwei Drittel der Briketts liegen unter dem Dutch Oven, ein Drittel oben.
- Beim Schmoren kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten. Verteilung: Die Hälfte der Briketts befindet sich oben auf dem Dutch Oven, die andere Hälfte unten.
- Beim Braten kommt die Hitze ausschließlich von unten.
- Beim Backen kommt die Hitze hauptsächlich von oben. Verteilung: Ein Drittel der Briketts befindet sich unter dem Dutch Oven, zwei Drittel oben.

Hinweis: Es ist ratsam, hochwertige Briketts zu verwenden! Billige Briketts haben oft das Problem, dass sie die Temperatur nicht gleichmäßig halten können oder nach kurzer Zeit nachgefüllt werden müssen.

Dutch Oven im Backofen

Der Dutch Oven ist auch zu Hause ein echtes Multitalent zum Backen von Brot, Pizza, Braten und Aufläufen. Hierfür empfiehlt sich ein Dutch Oven ohne Füße, denn er lässt sich leichter auf den Rost im Backofen stellen. Achten Sie bei der Auswahl auf die Maße und die Größe, damit der Dutch Oven auch wirklich in Ihren Backofen passt.

Tipp: Oft ist es sinnvoll, den Dutch Oven vor dem Backen und Kochen ein paar Minuten im Backofen aufzuheizen. Auf diese Weise hat der Topf die Wärme bereits optimal gespeichert.



Welches Zubehör benötige ich für den Dutch Oven?

Es wird das folgende Zubehör für den Dutch Oven empfohlen, um die Handhabung des Dutch Oven so einfach und sicher wie möglich zu gestalten.

- Ein Dutch Oven-Deckelheber hilft Ihnen, den heißen Deckel sicher und in waagerechter Position anzuheben, ohne dass Asche in den Topf fällt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Ebenfalls empfehlenswert: eine Dutch Oven-Tasche für die richtige Lagerung und den Transport des gusseisernen Topfes.
- Um die Briketts schnell und vor allem sicher anzuzünden, können Sie einen Anzündkamin kaufen.
- Zur Reinigung von hartnäckigen Flecken empfiehlt sich ein Ringreiniger.



Temperaturtabelle

Hinweis:

Rezepte die Sie von zu Hause kochen, können Sie natürlich auch im Freien zubereiten, solange man sich an die vorgegebene Kohlenanzahl hält. Diese Tabelle gilt als Anhaltspunkt, da die Hitze u.a. auch vom Wetter abhängig ist.

Dutch Oven Größe	Ca. 162°C	Ca. 176°C	Ca. 190°C	Ca. 204°C	Ca. 218°C
≈20 cm	Oben: 10 Unten: 5 Total: 15	Oben: 11 Unten: 5 Total: 16	Oben: 11 Unten: 6 Total: 17	Oben: 12 Unten: 6 Total: 18	Oben: 13 Unten: 6 Total: 19
≈25 cm	Oben: 13 Unten: 6 Total: 19	Oben: 14 Unten: 7 Total: 21	Oben: 16 Unten: 7 Total: 23	Oben: 17 Unten: 8 Total: 25	Oben: 18 Unten: 9 Total: 27
≈30 cm	Oben: 16 Unten: 7 Total: 23	Oben: 17 Unten: 8 Total: 25	Oben: 18 Unten: 9 Total: 27	Oben: 19 Unten: 10 Total: 29	Oben: 21 Unten: 10 Total: 31
≈35 cm	Oben: 20 Unten: 10 Total: 30	Oben: 21 Unten: 11 Total: 32	Oben: 22 Unten: 12 Total: 34	Oben: 24 Unten: 12 Total: 36	Oben: 25 Unten: 13 Total: 38
≈40 cm	Oben: 25 Unten: 12 Total: 37	Oben: 26 Unten: 13 Total: 39	Oben: 27 Unten: 14 Total: 41	Oben: 28 Unten: 15 Total: 43	Oben: 29 Unten: 16 Total: 45



REZEPTE



FRÜHSTÜCK

Allzweck-Backmischung



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 480 g Mehl (Type 550)
- Ca. 50 g getrocknetes Milchpulver
- 2 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Backnatron
- 1 Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und in einem verschließbaren Behälter oder einer wiederverschließbaren Zip-Lock-Beutel bis zu 3 Monate aufbewahren.

Tipp:

Für die Zubereitung eines Pfannkuchen folgen Sie den Anweisungen für den Teig, fügen aber zusätzliche Milch hinzu, um ihn auf die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs zu verdünnen.

Zitronen-Rosinen-Frühstückspudding



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter
- Ca. 960 ml Vollmilch
- 8 große Eier
- Ca. 55 g brauner Zucker
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 (450 g) Laib Rosinen-Brot, in Würfel geschnitten

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

1. Die Butter im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen schmelzen. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und die Milch, die Eier, den braunen Zucker und den Vanilleextrakt hinzufügen. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Brotwürfel einrühren, bis sie gut bedeckt sind. Den Dutch Oven abdecken und wieder auf das Bett aus heißen Kohlen stellen. 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
2. Etwa 45 Minuten backen, bis die Masse fest geworden ist und sich elastisch anfühlt.
3. Heiß servieren und nach Belieben mit braunem Zucker oder Ahornsirup bestreuen.

Tipp:

Wenn Sie das Frühstück im Voraus zubereiten möchten, können Sie Milch, Eier, Zucker, Vanille und Brot am Vorabend in einem großen, Ziplock-Beutel (oder zwei) anrühren und über Nacht aufbewahren.

Zitronen-Buttermilch-Plätzchen



ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Milch
- 2 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft, plus Schale von 1 Zitrone
- Ca. 240 g Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1) oder im Laden gekauft
- 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, geschmolzen, plus zusätzliche Butter für die Vorbereitung des Dutch Oven
- 1 großes Ei, verquirlt

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel oder Tasse die Milch und den Zitronensaft verrühren und 5 bis 10 Minuten stehen lassen.
2. In einer großen Schüssel die Milch-Zitronensaft-Mischung mit der Zitronenschale, der Backmischung, dem Zucker, der Butter und dem Ei mit den Händen verrühren, bis ein weicher, klebriger Teig entsteht.
3. Den Teig zu golfballgroßen Kugeln formen und dann jede zu einem Fladen mit einer Dicke von etwa 1,5 cm und einer Breite von 1,5 cm abflachen.
4. Streichen Sie den Dutch Oven leicht mit Butter ein und stellen Sie ihn über ein Bett aus 10 heißen Kohlen. Lassen Sie den Topf etwa 5 Minuten lang aufheizen und geben Sie dann die Teigfladen in einer einzigen Schicht hinein. Den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
5. Etwa 5 Minuten garen, dann den Deckel vorsichtig mit einem Deckelheber abnehmen, wobei die Kohlen an Ort und Stelle bleiben, die Plätzchen umdrehen, den Deckel mit den Kohlen darauf wieder auflegen und weitere 5 Minuten garen, oder bis die Plätzchen goldbraun und durchgebraten sind.
6. Heiß servieren.

Tipp:

Fügen Sie dem Teig vor dem Backen ca. 75 g Ihrer bevorzugten Trockenfrüchte wie Rosinen oder gehackte Aprikosen hinzu.

Notizen:

 **Vorbereitung**
10 Min

 **Kochzeit:**
15 Min

 **Portionen:**
16

Heidelbeer-Frühstückskuchen



ZUTATEN:

- Ca. 100 ml Speiseöl, plus zusätzlich für die Vorbereitung des Dutch Oven
- 4 große Eier
- Ca. 150 g Zucker
- Ca. 240 g griechischer Vanillejoghurt
- Ca. 240 g Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1) oder im Laden gekauft
- Ca. 150 g frische oder gefrorene Heidelbeeren

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Speiseöl bestreichen.
2. In einer großen Schüssel die Eier, den Zucker und den griechischen Joghurt miteinander verquirlen. Die Backmischung hinzufügen und mit dem Schneebesen unterrühren. Das Öl einrühren, bis es vollständig eingearbeitet ist. Vorsichtig die Blaubeeren unterheben.
3. Den Teig in den Dutch Oven gießen und den Dutch Oven über ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen. Den Deckel auf den Dutch Oven setzen und mit 14 heißen Kohlen bedecken. Etwa 50 Minuten backen, bis sich der Kuchen elastisch anfühlt und ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
4. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen, den Deckel abnehmen und den Kuchen etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Zum Servieren den Kuchen von den Seiten des Dutch Oven lösen, indem Sie mit einem Messer an der Außenkante des Kuchens entlangfahren. Auf eine Platte stürzen, falls gewünscht, in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Für eine besondere Note können Sie den Kuchen mit einer süßen Glasur überziehen. Verrühren Sie hierfür ca. 120 g Puderzucker mit 2 Esslöffeln Wasser zu einer glatten Masse. Den Guss vor dem Servieren über den abgekühlten Kuchen träufeln.

Notizen:

 **Vorbereitung**
15 Min

 **Kochzeit:**
50 Min

 **Portionen:**
8

Erdbeer-Dutch-Pfannkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 3 große Eier
- Ca. 80 g Mehl (Type 550)
- Ca. 160 ml Milch
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, in Stücke geschnitten
- 1 Esslöffel Erdbeeren, halbiert oder geviertelt, falls groß
- Ca. 65 g Zucker

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Eier schaumig schlagen, bis sie blassgelb sind. Mehl, Milch und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Butter im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen schmelzen. Den Teig hineingeben, den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
3. Etwa 20 Minuten lang backen und dabei darauf achten, dass der Teig sich aufbläht und goldbraun wird.
4. Während der Pfannkuchen backt, die Erdbeeren und den Zucker in einer mittelgroßen Schüssel vermischen und umrühren.
5. Die Erdbeermischung zusammen mit dem sich ansammelnden Saft über die Mitte des Dutch Pfannkuchens gießen. In Keile schneiden und sofort servieren.

Tipp:

Sie können jede Art von Beeren oder Steinobst wie Nektarinen oder Pfirsiche verwenden.

Einfaches Oatmeal mit braunem Zucker



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Speiseöl für die Zubereitung des Dutch Oven
- Ca. 360 g körnige Haferflocken
- Ca. 100 g brauner Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 2 große Eier, leicht verquirlt
- Ca. 720 ml Milch

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Speiseöl bestreichen.
2. Haferflocken, braunen Zucker, Backpulver und Salz im Dutch Oven verrühren. Die Eier und die Milch einrühren.
3. Den Topf abdecken und den Dutch Oven auf ein Bett aus 11 heißen Kohlen stellen. Legen Sie 15 heiße Kohlen auf den Deckel. Etwa 30 Minuten backen, bis der Teig fest und durchgebacken ist.
4. In Keile schneiden und warm servieren.

Tipp:

Gebackene Haferflocken sind ein tolles Grundrezept, das sich leicht abwandeln lässt. Fügen Sie vor dem Backen Nüsse oder Früchte hinzu, oder stellen Sie eine Frühstücksbar mit Belägen zusammen - Joghurt, frisches Obst, Trockenfrüchte, Nüsse und Samen, Kokosraspeln oder anderen Belägen.

FRÜHSTÜCK ■

Apfel-Kaffee Kuchen



ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus zusätzliche Butter für die Vorbereitung des Dutch Oven
- Ca. 240 g Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1) plus 40 g, aufgeteilt
- Ca. 160 ml Wasser
- Ca. 70 g plus 2 Esslöffel Zucker, aufgeteilt
- 1 großes Ei
- 1 grüner Apfel (z.B. Granny Smith) geschält, entkernt und gewürfelt

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen.
2. Im Dutch Oven ca. 240 g Backmischung, 160 ml Wasser, 2 Esslöffel braunen Zucker, Ei und Apfel vermengen. Glätten Sie die Oberfläche zu einer gleichmäßigen Schicht.
3. In einer mittelgroßen Schüssel die verbleibende Backmischung, den verbleibenden Zucker und die verbleibende Butter vermischen und die Mischung zwischen den Händen zerreiben, bis sie wie grobes Mehl aussieht. Streuen Sie die Mischung gleichmäßig über den Kuchenteig im Dutch Oven.
4. Stellen Sie den Dutch Oven auf ein Bett aus 10 heißen Kohlen. Decken Sie den Topf zu und legen Sie 14 heiße Kohlen auf den Deckel. Etwa 40 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
5. Den Deckel vom Topf nehmen, den Topf von der Wärmequelle nehmen und mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.
6. Den Kuchen in Keile schneiden und servieren.

Tipp:

Würzen Sie dieses Rezept, indem Sie ½ Teelöffel gemahlenen Zimt in den Teig oder in die Belagsmischung geben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
8

Notizen:

Zimtkuchen



ZUTATEN:

- Ca. 360 g plus 2 Esslöffel Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1), oder gekaufte Backmischung
- Ca. 400 g brauner Zucker, aufgeteilt
- Ca. 360 ml Wasser
- 2 große Eier
- Ca. 230 g ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur, geteilt
- 2 Esslöffel Zimt

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

Notizen:

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel ca. 360 g Backmischung, 200 g braunen Zucker, das Wasser und die Eier verrühren, bis sie glatt und gut vermischt sind.
2. Schmelzen Sie ca. 115 g der Butter im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen. Nehmen Sie den Topf von den Kohlen und rühren Sie die Kuchenteigmischung ein, bis die Butter eingearbeitet ist. Den Teig in einer gleichmäßigen Schicht glattstreichen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel die restliche Butter, den restlichen Zucker, die restlichen 2 Esslöffel Backmischung und den Zimt verrühren. Diese Mischung löffelweise auf den Kuchenteig geben.
4. Verwenden Sie ein Messer oder einen Löffel, um die Butter-Zimt-Mischung in den Teig zu strudeln.
5. Stellen Sie den Dutch Oven wieder auf das Bett aus 10 heißen Kohlen. Decken Sie den Topf zu und legen Sie 14 heiße Kohlen auf den Deckel. Etwa 40 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
6. Den Kuchen aus dem Dutch Oven nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. In Keile schneiden und servieren.

Tipp:

Servieren Sie die Kuchenstücke mit Joghurt und frischem Obst - Blaubeeren, Pfirsiche, Birnen oder sogar eine Kombination von Früchten - für ein sättigendes Frühstück.

 **Vorbereitung**
10 Min

 **Kochzeit:**
40 Min

 **Portionen:**
8

Pilz-Brie-Frühstücksauflauf



ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 450 g in Scheiben geschnittene Pilze (Champignons, Cremini, Shiitake, usw.)
- 10 große Eier, leicht verquirlt
- Ca. 720 ml Vollmilch
- 1½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 (ca. 450 g) Laib Baguette, gewürfelt
- 1 (ca. 225 g) runder Brie, Rinde entfernt und in 1,5 cm Würfel geschnitten

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über 10 heißen Kohlen erhitzen. Die Pilze hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 10 Minuten braten, bis sie weich sind und anfangen, braun zu werden.
2. Während die Pilze garen, in einer großen Schüssel Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Brotwürfel unterrühren.
3. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und die Pilze in eine Schüssel oder auf einen Teller geben. Die Hälfte der Eier-Brot-Würfel-Mischung in den Topf geben und das Brot in einer gleichmäßigen Schicht darauf verteilen.
4. Mit der Hälfte der Pilze und der Hälfte des Brie belegen. Die restliche Ei- und Brotwürfelmischung darüber geben. Die restlichen Pilze und den Brie darauf verteilen und dann die restliche Eimischung darüber gießen. Leicht andrücken, damit alles mit der Eimischung durchtränkt ist.
5. Den Dutch Oven wieder auf das Bett aus 10 heißen Kohlen stellen. Den Topf abdecken und 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 1 Stunde lang backen, bis der Auflauf aufgeblasen und goldbraun ist.
6. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp:

Um die Rinde des Brie leicht zu entfernen, wickeln Sie ihn vor der Abreise in Frischhaltefolie und frieren ihn über Nacht ein. Schneiden Sie mit einem gezackten Messer die Rinde vom Brie ab und schneiden Sie den Käse in Würfel. Im gefrorenen Zustand klebt er nicht am Messer, wie es bei gekühltem oder zimmerwarmem Käse der Fall ist.

Notizen:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
8

Wurst-Käse-Auflauf mit French Toast



ZUTATEN:

- Ca. 450 g lose Frühstückswurst
- 8 Eier
- Ca. 480 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 225 g geschredderter Cheddar-Käse
- 10 bis 12 Scheiben Sauerteigbrot

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

Notizen:

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven über ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen. Wenn der Topf heiß ist, die Wurst hineingeben und unter häufigem Rühren und Auflockern mit einem Spatel etwa 5 Minuten lang braten, bis sie gebräunt ist.
2. Die Wurst auf einen Teller oder eine Schüssel geben. Überschüssiges Fett aus dem Topf entfernen, so dass nur etwa ein Esslöffel übrig bleibt, oder genug, um den Boden und die Seiten des Topfes zu bedecken.
3. Während die Wurst kocht, die Eier, die Milch, das Salz und den Pfeffer verquirlen.
4. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen. Die Hälfte der Brotscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Boden des Dutch Oven anordnen (die Stücke nach Bedarf zerreißen, damit sie passen).
5. Die Hälfte der Eimischung über das Brot geben, wobei darauf zu achten ist, dass jedes Stück Brot gesättigt ist. Die Hälfte der Wurst auf das Brotschichten und die Hälfte des Käses darüber streuen.
6. Die restlichen Brotscheiben darauf legen. Die restliche Eimischung über das Brot geben und dann die restliche Wurst und den Käse darauf schichten.
7. Den Dutch Oven wieder auf das Bett aus 10 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und dann 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 50 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und blubbernd ist und die Eimischung fest ist.
8. Heiß servieren.

 **Vorbereitung**
15 Min

 **Kochzeit:**
1 Std

 **Portionen:**
8

Shakshuka



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 (ca. 395 g) Dosen gewürfelte Tomaten, mit Saft
- 1 Esslöffel gehackter frischer Oregano oder 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 6 große Eier

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen. Die Zwiebel hinzugeben und unter Rühren etwa 4 Minuten lang braten, bis sie weich ist.
2. Den Knoblauch einrühren und 1 Minute weiterbraten. Die Tomaten, den Oregano, das Salz und den Pfeffer hinzufügen und zum Köcheln bringen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Sauce leicht eindickt, etwa 20 Minuten.
3. Die Eier in die Soße aufschlagen und dabei so verteilen, dass sie sich möglichst nicht berühren. Den Topf abdecken, 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen und etwa 10 Minuten lang kochen, bis das Eiweiß fest ist, das Eigelb aber noch etwas flüssig ist.
4. Die Eier zusammen mit einem guten Teil der Soße in einzelne Schalen füllen und heiß servieren.

Süßkartoffelhaschee mit pikanter Wurst



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 450 g (scharfe) italienische Wurst, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Wurst hinzufügen und unter Rühren etwa 4 Minuten braten, bis sie anfängt, braun zu werden.
2. Die Zwiebeln zugeben und unter häufigem Rühren weitere 4 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich sind. Süßkartoffeln, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer unterrühren.
3. Unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten kochen, bis die Süßkartoffeln weich und schön gebräunt sind.
4. Heiß servieren.

Quiche mit Ziegenkäse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

55 Min



Portionen:

8

ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter
- Ca. 720 g tiefgekühlte, zerkleinerte, aufgetaute und abgetropfte Röstis
- 6 große Eier, verquirlt
- Ca. 360 ml Vollmilch
- 6 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Ca. 30 g Ziegenkäse
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

1. Die Butter im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen schmelzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Topf von der Wärmequelle nehmen und die Röstkartoffeln hineingeben und durchschwenken, um sie zu überziehen.
2. Die Kartoffeln am Boden und an den Seiten des Topfes andrücken, so dass rundherum eine gleichmäßig dicke Kruste entsteht. Den Topf wieder auf das heiße Kohlenbett stellen, abdecken und 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 20 Minuten lang backen. Die Kartoffeln sind dann leicht gebräunt und knusprig.
3. Während die Kruste backt, in einer großen Schüssel Eier, Milch, Frühlingszwiebeln, Ziegenkäse, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. Die Eimischung in die Kruste gießen. 2 der Kohlen unter dem Dutch Oven herausnehmen.
4. Den Deckel wieder auflegen und mit 12 heißen Kohlen auf dem Deckel 25 bis 30 Minuten backen, bis die Eimischung aufgeblasen und oben goldbraun ist.
5. Von der Wärmequelle nehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und heiß servieren.

Salsa Verde Chilaquiles



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUTATEN:

- Ca. 480 g Salsa Verde (je nach Wunsch scharf, mittelscharf oder mild)
- Ca. 160 g saure Sahne
- Ca. 180 ml Wasser
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 (ca. 340 g) Packung Mais-Tortilla-Chips
- Ca. 280 g gekochtes Hähnchenfleisch oder ca. 400 g Wachtelei, abgetropft und gespült
- Ca. 110 g geriebener Cheddar oder ein anderer milder weißer Schmelzkäse

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Salsa, die saure Sahne und das Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Tortilla-Chips in den Dutch Oven geben und die Soße darüber gießen, so dass so viele Chips wie möglich bedeckt sind. Das geschredderte Fleisch oder die Bohnen darüber geben und den Käse darüber streuen.
3. Decken Sie den Dutch Oven mit dem Deckel ab und stellen Sie ihn auf ein Bett aus 11 heißen Kohlen. Legen Sie 15 heiße Kohlen auf den Deckel.
4. Etwa 20 Minuten backen, bis das Ganze heiß und blubbernd ist und der Käse geschmolzen ist.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a cluster of pine nuts and several large, fresh green leaves. The bowl sits on a dark wooden surface. Surrounding the bowl are fresh ingredients: a bunch of green herbs (likely cilantro) to the left and bottom, a small whole orange pumpkin to the top right, a wooden spoon to the right, and a small bowl of pine nuts further right. A lemon wedge is visible at the top. A red decorative banner with a white border is centered over the bowl.

SUPPEN & EINTÖPFE

Thai-Curry-Kürbissuppe



ZUTATEN:

- Ca. 3 Esslöffel Speiseöl
- 1 bis 3 Esslöffel thailändische rote Currypaste
- Ca. 1,4 Liter Gemüsebrühe
- 3 Dosen Kürbispüree (ca. 425 g)
- 1½ Dosen Kokosmilch (ca. 395 g)
- Salz
- Ca. 5 g gehackter Koriander

Zum Anheizen:

- 15 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 15 heißen Kohlen stellen. Das Öl hineingeben und wenn es zu köcheln beginnt, die Currypaste hinzufügen. Unter Rühren 1 Minute lang kochen.
2. Die Brühe und das Kürbispüree unter Rühren dazugeben und zum Kochen bringen.
3. Die Kokosmilch einrühren und erneut zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei häufig umrühren und bei Bedarf die Hitze reduzieren, indem die Kohlen unter dem Topf entfernt werden.
4. Abschmecken und bei Bedarf Salz hinzufügen. Den Koriander unterrühren und heiß servieren.

Tipp:

Machen Sie dieses Gericht sättigender, indem Sie etwas Eiweiß hinzufügen, z. B. eine Dose Kichererbsen, Tofuwürfel oder gekochte Hähnchenbrust.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6

ITALIENISCHE TOMATEN- UND ORZO-SUPPE



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 1,9 Liter Gemüsebrühe
- 2 (ca. 395 g) Dosen gewürfelte Tomaten nach italienischer Art (mit Knoblauch und Kräutern), mit ihrem Saft
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlender schwarzer Pfeffer
- Ca. 340 g Orzo-Nudeln oder andere kleine Nudeln
- Ca. 120 g Spinat

Zum Anheizen:

- 15 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 15 heißen Kohlen stellen. Das Öl hineingeben, und wenn es zu köcheln beginnt, die Zwiebel hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sie weich sind, etwa 5 Minuten.
2. Die Brühe, die Tomaten und ihren Saft, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 10 bis 15 Minuten kochen.
3. Die Nudeln hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 bis 6 Minuten kochen, bis sie weich sind (siehe Angaben auf der Packung).
4. Den Spinat unterrühren und etwa 2 Minuten weiter kochen, bis er verwelkt ist.
5. Heiß servieren.

Butternusskürbis-Bohnen-Eintopf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 960 g gewürfelt und geschälter Butternusskürbis
- 1 (ca. 395 g) Dose gewürfelte Tomaten
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 480 ml Wasser
- 2 (ca. 425 g) Dosen Cannellini-Bohnen, abgetropft und abgespült

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen. Die Zwiebel hinzugeben und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten.
2. Den Knoblauch, den Kürbis, die Tomaten, das Salz und den Pfeffer einrühren. Das Wasser hinzufügen und zum Köcheln bringen.
3. 2 oder 3 der Kohlen unter dem Topf entfernen, abdecken und etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Die Bohnen einrühren und unter gelegentlichem Rühren zugedeckt weiterköcheln lassen, bis die Bohnen durchgehitzt sind und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist, etwa 10 Minuten.
5. Heiß servieren.

Brotsuppe mit Gemüse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 10 bis 12 Blätter herhaftes Gemüse (wie z.B. Grünkohl, Mangold usw.), harte Mittelrippen entfernt, Blätter in feine Streifen geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 (ca. 395 g) Dose Cannellini-Bohnen
- Ca. 960 ml Gemüsebrühe
- 80-100 g altbackenes Baguette, Krusten entfernt, gerissen oder in 1,5 cm Stücke geschnitten

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven über 12 heiße Kohlen stellen und das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel hinzugeben und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich kochen.
2. Das Gemüse, Salz und Pfeffer hinzufügen und unter Rühren kochen, bis das Gemüse zu welken beginnt. Bei Bedarf etwa 60 ml Wasser hinzufügen, um ein Anbrennen zu verhindern.
3. Die Bohnen und die Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Das Brot einrühren. Den Topf abdecken und 2 oder 3 der Kohlen von unten entfernen. Unter gelegentlichem Umrühren etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis sich das Brot in der Suppe auflöst und sie eindickt.
4. Heiß servieren.

Tipp:

Fügen Sie eine oder zwei Dosen gewürfelte Tomaten hinzu (verwenden Sie die Sorte, die mit Kräutern und Knoblauch vorgewürzt wurde, um den Geschmack zu verstärken), zusätzlich zu oder anstelle vom Gemüse.

Weißes Hähnchen-Chili



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 1,4 Liter Hühnerbrühe
- Ca. 560 g gekochtes, zerkleinertes Hähnchenfleisch
- 2 (ca. 425 g) Dosen weiße Bohnen (z. B. Cannellini oder Great Northern), abgetropft und gespült
- Ca. 480 g Salsa Verde
- 1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Brühe, Hähnchenfleisch, Bohnen, Salsa und Kreuzkümmel in den Dutch Oven geben und den Topf über ein Bett aus 12 heißen Kohlen stellen.
2. Zum Kochen bringen, 2 oder 3 der heißen Kohlen unter dem Topf entfernen, um die Hitze zu reduzieren, und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.
3. Heiß servieren.

Grüne Chili-Mais-Suppe



ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 (ca. 450 g) Packung Tiefkühlmais, aufgetaut
- Ca. 480 ml Vollmilch, aufgeteilt
- 1 (ca. 395 g) Dose gewürfelte grüne Chilis (z.B. Jalapenos)
- ¾ Teelöffel Salz
- Ca. 110 g geriebener Cheddar-Käse, aufgeteilt

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen. Die Zwiebel hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich kochen.
2. Den Mais hinzugeben und etwa 3 Minuten weiterbraten, bis der Mais weich zu werden beginnt. Milch, Chilischoten und Salz hinzugeben und zum Köcheln bringen. Unter häufigem Rühren köcheln lassen, wenn nötig die Kohlen unter dem Topf entfernen, damit die Suppe nicht kocht, bis sie durchgerührt und der Mais sehr zart ist, etwa 10 Minuten mehr.
3. Die Hälfte des Käses unterrühren, bis er geschmolzen und eingearbeitet ist.
4. Heiß servieren und mit dem restlichen Käse garnieren.

Tipp:

Im Sommer, wenn frischer Mais am besten schmeckt, ersetzen Sie den gefrorenen Mais durch etwa 5 Ähren frische Maiskörner. Für zusätzlichen Geschmack die Maiskolben während des Kochens in der Milch einweichen und vor dem Einrühren des Käses herausnehmen.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4

Fischeintopf mit Tomaten



ZUTATEN:

- 6 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 (ca. 395 g) Dose gewürfelte Tomaten nach italienischer Art (mit Knoblauch und Kräutern), mit ihrem Saft
- Ca. 240 ml trockener Weißwein (oder Brühe oder Wasser)
- Ca. 240 ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 675 g gefrorene Fischfilets (jeder milde weiße Fisch, wie Kabeljau, Heilbutt, Seebarsch oder Red Snapper)

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen. Die Zwiebel hinzugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Die Tomaten mit ihrem Saft hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Wein (oder die Brühe oder das Wasser), das Wasser, das Salz, den Pfeffer und den Fisch hinzugeben und zum Köcheln bringen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis der Fisch gar ist, etwa 5 bis 7 Minuten.
3. Heiß servieren.

Tipp:

1. Für eine andere Version des Gerichts können Sie den Fisch durch geschälte Garnelen, Tintenfische, Jakobsmuscheln oder andere Schalentiere ersetzen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

Notizen:

Herzhaftes Gulasch



ZUTATEN:

- Ca. 30 g süßes Paprikagewürz
- 2 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 900 g Rinderhackbraten, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 1,4 Liter Rinderbrühe
- Ca. 500 g geviertelte Baby- Kartoffeln

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Paprika, Salz und Pfeffer in einem großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel (Zip-Lock-Beutel) mischen. Das Fleisch in den Beutel geben und schütteln, um es gut mit der Gewürzmischung zu bedecken.
2. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Zwiebel hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten.
3. Das Fleisch und die gesamte Gewürzmischung in den Topf geben und unter gelegentlichem Wenden braten, bis das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist.
4. Die Brühe einrühren und zum Kochen bringen. 8 Kohlen von der Unterseite des Topfes entfernen, den Topf abdecken und 12 heiße Kohlen darauf legen.
5. Zugedeckt 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, dabei nach Bedarf weitere Kohlen hinzufügen, gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen, um ein Anbrennen zu verhindern. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
6. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu, setzen Sie den Deckel mit den Kohlen darauf und kochen Sie weitere 45 bis 60 Minuten, bis das Fleisch und die Kartoffeln sehr zart sind.
7. Servieren.

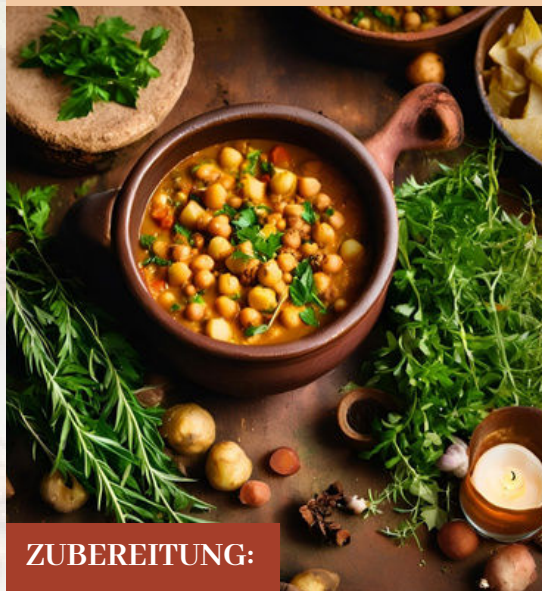
Notizen:

 **Vorbereitung**
15 Min

 **Kochzeit:**
3 Std

 **Portionen:**
8

Kichererbsen-Kartoffel-Eintopf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 Esslöffel geriebener frischer Ingwer
- Ca. 300 g gewürfelte Kartoffeln
- 2 Esslöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 (ca. 425 g) Dosen Kichererbsen, abgetropft und gut abgespült
- Ca. 720 ml Wasser

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen. Die Schalotten zugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Den Ingwer einrühren und noch etwa 1 Minute kochen.
2. Kartoffeln, Currypulver, Salz und Pfeffer einrühren und unter Rühren 2 Minuten kochen.
3. Die Kichererbsen und das Wasser hinzufügen. Zum Köcheln bringen. 2 der Kohlen unter dem Topf entfernen und das Gericht zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind und die Soße dickflüssig ist.
4. Heiß servieren.

Wurst und Spinat-Eintopf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 450 g ungekochte Italienische Wurst
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 1,2 Liter Wasser
- 2 (ca. 410 g) Dosen gewürfelte Tomaten, mit ihrem Saft
- Ca. 150 g ungekochte Gerste
- Ca. 100 g grob gehackter Babyspinat
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie den Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen. Die Wurst und die Zwiebeln hineingeben und unter häufigem Rühren und Auflockern des Fleisches mit einem Spatel kochen, bis die Zwiebeln weich sind und die Wurst gebräunt ist, etwa 8 Minuten. Überschüssiges Fett ausschöpfen (etwa 2 Esslöffel zurücklassen).
2. Das Wasser, die Tomaten und die Gerste in den Topf geben und zum Kochen bringen. 2 bis 3 der heißen Kohlen darunter entfernen, um die Hitze zu reduzieren. 15 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen, bis die Gerste weich ist und die Brühe eingedickt ist.
3. Den Spinat einrühren und etwa 1 Minute weiter kochen, bis er welk wird.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Rindereintopf



ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 1,3 kg Rinderhackfleisch, in ca. 2,5 cm Stücke geschnitten
- Ca. 60 g Mehl (Type 550)
- 2 (ca. 790 g) Dosen gewürfelte, mit ihrem Saft
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 480 ml Wasser
- Ca. 675 g kleine Kartoffeln, geviertelt
- 1 (ca. 450 g) Beutel gefrorene Erbsen und Karotten, aufgetaut

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Das Rindfleisch mit dem Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das überschüssige Mehl abschütteln und das Rindfleisch in den Topf geben und unter häufigem Rühren ca. 8 Minuten von allen Seiten anbraten.
2. Die Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Wasser einrühren und zum Kochen bringen.
8 Kohlen unter dem Topf herausnehmen, den Deckel auflegen und 12 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Zugedeckt 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt. Sie müssen die Kohlen neben dem Kochbereich brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
4. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu, setzen Sie den Deckel mit den Kohlen darauf und kochen Sie weitere 45 bis 60 Minuten, bis das Fleisch und die Kartoffeln sehr zart sind.
5. Erbsen und Karotten zugeben und unter Rühren weitere 5 bis 10 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
6. Heiß servieren.

Notizen:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
3-4 Std



Portionen:
8

Rindfleisch-Bohnen-Chili



ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 (ca. 395 g) Dosen gewürfelte Tomaten
- 2 (ca. 425 g) Dosen Pintobohnen, abgetropft und gespült
- 2 Esslöffel Chilipulver

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie den Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen. Rindfleisch und Zwiebeln zugeben und unter häufigem Rühren und Auflockern des Fleisches mit einem Pfannenwender etwa 8 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich und das Rindfleisch gebräunt ist. Überschüssiges Fett herausschöpfen (etwa 2 Esslöffel zurücklassen).
2. Die Tomaten, Bohnen und das Chilipulver unterrühren. Den Topf abdecken und 2 oder 3 Kohlen von unten entfernen, um die Hitze zu reduzieren. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Den Deckel vom Topf nehmen und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe leicht eingedickt ist. Wenn Sie die Brühe dicker haben möchten, köcheln Sie weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Heiß servieren.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
8



HAUPTSPEISEN

Gebackene Auberginen mit Käse



ZUTATEN:

- 1 große Aubergine, geschält und in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- 2 große Eier, verquirlt
- Ca. 180 g gewürztes trockenes Paniermehl
- Ca. 55 ml Olivenöl
- Ca. 750 g Marinara-Sauce
- Ca. 340 g geschredderte Reibekäsemischung (z.B. Parmesan)

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Die Auberginenscheiben in einer einzigen Lage auf Papiertüchern oder in einem Sieb ausbreiten. Jede Auberginenscheibe auf beiden Seiten mit Salz bestreuen. Die gesalzenen Auberginen 30 Minuten lang stehen lassen. Wischen Sie das Salz ab und tupfen Sie die Auberginen mit Papiertüchern trocken.
2. Die Eier in eine flache Schüssel geben. Das Paniermehl in eine andere flache Schüssel geben. Jede Auberginenscheibe erst in die Eier und dann in die Semmelbrösel tauchen und gut panieren.
3. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Auberginenscheiben nacheinander in dem Öl goldbraun braten, etwa 2 Minuten pro Seite. Auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller geben, wenn sie gebräunt sind.
4. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und die Hälfte der gebräunten Auberginenscheiben auf dem Boden des Topfes verteilen. Die Hälfte der Marinarasauce über die Auberginenscheiben gießen. Die Hälfte des Käses über die Sauce streuen. Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie eine weitere Schicht mit den restlichen Auberginen, der Sauce und dem Käse bilden.
5. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 8 heißen Kohlen stellen. Den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 25 Minuten backen, bis die Soße sprudelt und der Käse geschmolzen ist. Heiß servieren.

Tipp:

Das Salzen der Auberginen mag wie ein überflüssiger Schritt erscheinen, aber es dient dazu, überschüssige Feuchtigkeit, einschließlich bitterer Aromen, herauszuziehen und sowohl den Geschmack als auch die Textur des Gemüses zu verbessern.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
4

Thailändisches Curry mit Brokkoli und Kichererbsen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 60 g thailändische rote Currypaste
- 2 Köpfe Brokkoli, in Röschen geschnitten
- 2 Dosen Kokosnussmilch (ca. 425 g)
- 2 Dosen Kichererbsen (ca. 395 g), abgetropft und abgespült
- 1 Esslöffel Maisstärke, aufgelöst in ca. 60 ml kaltem Wasser

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

1. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Den Knoblauch hinzugeben und unter häufigem Rühren etwa 3 Minuten lang braten, bis er weich ist.
2. Die Currypaste einrühren und 1 weitere Minute kochen. Den Brokkoli zugeben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten kochen, dann die Kokosmilch zugeben. Kochen, bis der Brokkoli weich ist, etwa 3 Minuten.
3. Die Kichererbsen zugeben und erneut zum Kochen bringen. Die Maisstärkemischung einrühren und unter Rühren noch ein oder zwei Minuten kochen, bis die Soße eindickt.
4. Heiß servieren.

Tipp:

Für zusätzlichen thailändischen Geschmack kurz vor dem Servieren etwas gehacktes frisches Basilikum unter das Curry rühren.

Lagerfeuer-Makkaroni mit Käse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 110 g ungesalzene Butter
- 2 große Eier
- 1 (ca. 340 g) Dose Kondensmilch
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 675 g geriebener Käse
- 1 (ca. 450 g) Packung Makkaroni, gekocht nach Packungsanweisung

Zum Anheizen:

- 8 Kohlen/Grillbriketts

1. Schmelzen Sie die Butter im Dutch Oven über einem Bett aus 8 heißen Kohlen. In einer Schüssel die Eier, die Milch, das Salz und den Pfeffer verquirlen. Die Eimischung in die geschmolzene Butter rühren.
2. Den Käse und die Nudeln hinzufügen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Nudeln durchgehitzt sind und die Soße dick und cremig ist, etwa 3 Minuten.
3. Heiß servieren.

Tipp:

Verwenden Sie jeden gut schmelzenden Käse, den Sie mögen, oder, noch besser, eine Mischung aus zwei oder mehr Käsesorten, z. B. Cheddar, Fontina und Greyerzer.

Nudelaufbau mit Zwiebeln und Gruyère



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter
- 3 süße Zwiebeln, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 1,1 Liter Wasser
- 1 (ca. 450 g) Packung kurze Nudeln (Penne, Fusilli, etc.)
- Ca. 300 g Schlagsahne
- Ca. 280 g Gruyère-Käse (oder Emmentaler), geraspelt

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

1. Die Butter im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen schmelzen. Die Zwiebeln, das Salz und den Pfeffer hinzufügen. Unter häufigem Rühren kochen, bis sie weich und goldbraun sind, 15 bis 20 Minuten.
2. Das Wasser und die Nudeln zugeben und umrühren. 4 der Kohlen unter dem Topf entfernen, den Topf abdecken und 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 40 Minuten backen, bis die Nudeln weich sind.
3. Den Deckel abnehmen, die Sahne und die Hälfte des Käses einrühren und unter Rühren etwa 2 Minuten lang kochen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Den restlichen Käse darüber streuen, den Topf vom Kohlenbett nehmen und den Deckel wieder aufsetzen, einschließlich der heißen Kohlen. Weitere 4 Minuten grillen, bis der Käse auf der Oberfläche geschmolzen ist.
5. Heiß servieren.

Tipp:

Sie können die Zwiebeln zu Hause karamellisieren, um auf dem Campingplatz Zeit zu sparen. Bewahren Sie sie in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel oder einem Plastikbehälter mit Deckel in der Kühlbox auf.

Spinat-Käse-Lasagne



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 (ca. 680 g) Glas Nudelsauce
- 1 (ca. 450 g) Packung Lasagne-Nudeln
- Ca. 90 g frischer Babyspinat
- Ca. 200 g geschredderter Käse (nach Wahl)
- 1 Esslöffel getrocknete italienische Gewürzmischung

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

1. Den Boden des Dutch Oven mit dem Öl bestreichen und ca. 300 g der Sauce auf dem Boden verteilen. Legen Sie eine Schicht Nudeln auf, so dass sie sich nicht überlappen. Nun den Rest der Sauce,
2. 30 g Spinat und 100 g Käse bedecken.
3. Zwei weitere Schichten aus Nudeln, Soße, Spinat und Käse auftragen. Mit einer Schicht Nudeln, der restlichen Sauce und dem restlichen Käse abschließen. Mit den italienischen Gewürzen bestreuen.
4. Decken Sie den Dutch Oven ab und stellen Sie ihn auf ein Bett aus 8 heißen Kohlen. Den Topf mit 20 heißen Kohlen bedecken. Etwa 50 bis 60 Minuten backen, bis die Nudeln weich sind und der Käse schmilzt. Sie müssen die Kohlen neben dem Kochfeld brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
5. Servieren.

Hauptspeisen ■

Dutch Oven-Pizza Margherita



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (395-450 g) Packung gekühlter Pizzateig, bei Raumtemperatur
- 1 (ca. 200 g) Dose Pizzasauce
- Ca. 220 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- Ca. 8 g frisches Basilikum in feine Streifen geschnitten

Zum Anheizen:

- 35 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Drücken Sie den Pizzateig zu einer flachen runden Form, die etwa so groß ist wie der Boden des Dutch Oven (ca. 30 cm).
2. Den Dutch Oven leicht einölen und den Pizzateig in die Form drücken. Verteilen Sie die Sauce auf dem Teig.
3. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 15 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 15 Minuten lang backen, bis der Rand des Teigs anfängt, braun zu werden.
4. Den Käse gleichmäßig über die Sauce streuen, den Deckel mit den Kohlen wieder auflegen und weitere 5 bis 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.
5. Das Basilikum darüber streuen, aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.
6. Heiß servieren.

Tipp:

Belegen Sie die Pizza mit Ihren Lieblingsbelägen: geschnittene Peperoni, zerbröckelte italienische Wurst, gewürfelte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, geschnittene Pilze oder gehackte frische Kräuter.

Gebratener Kabeljau mit Oliven und Kapern



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 (ca. 170 g) Kabeljaufilets
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 12 dünne Zitronenscheiben
- Ca. 30 g entsteinte, gehackte Kalamata-Oliven
- Ca. 35 g Kapern, abgetropft und zerkleinert
- 2 Teelöffel gehackte frische Rosmarinblätter
- Ca. 55 ml Olivenöl

Zum Anheizen:

- 34 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Fischfilets in einer einzigen Lage in den Dutch Oven und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Jedes Fischstück mit 3 Zitronenscheiben belegen und dann die Oliven, Kapern und den Rosmarin gleichmäßig darüber verteilen. Das Olivenöl gleichmäßig über den gesamten Fisch träufeln. Den Deckel auf den Topf setzen.
2. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen und dann 24 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 15 Minuten kochen, bis der Fisch durchgebraten ist.
3. Heiß servieren.

Gebackene Garnelen mit Butter und Knoblauch



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter
- Ca. 1,1 kg Garnelen, geschält und entdarmt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- Saft von 1 großen Zitrone
- Ca. 55 ml Weißwein (oder Brühe oder Wasser ersetzen)
- Ca. 180 g gehackte Tomaten
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

1. Die Butter im Dutch Oven schmelzen und auf 6 heiße Kohlen legen.
2. Garnelen, Knoblauch, Zitronensaft, Wein (oder Brühe oder Wasser), Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen und den Topf abdecken.
3. 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen und etwa 10 Minuten backen, bis die Garnelen durchgegart sind.
4. Heiß servieren.

Mango-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Mangos, gewürfelt
- Ca. 60 ml Sojasauce
- Saft von 2 Limetten
- Ca. 900 g geschälte und entdarmte Garnelen

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen.
2. Die Zwiebel hinzugeben und unter Rühren braten, bis sie weich ist und zu bräunen beginnt, etwa 5 Minuten.
3. Mango, Sojasauce, Limettensaft und Garnelen zugeben und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Garnelen gar sind, etwa 5 Minuten weiter.
4. Heiß servieren.

Knusprig in Bier gebackener Backfisch



ZUTATEN:

- 1 Speiseöl zum frittieren
- 1 (ca. 340 g) Dose Bier (Lagerbier)
- Ca. 240 g Mehl (Type 550), aufgeteilt
- ½ Teelöffel Salz, plus zusätzliches Salz zum würzen
- Ca. 900 g Kabeljaufilets, diagonal in ca. 2,5 cm Breite und 12 oder 15 cm lange Streifen geschnitten
- Malzessig, zum Servieren

Zum Anheizen:

- 14 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie den Dutch Oven etwa ½ Liter Öl und stellen Sie ihn über ein Bett aus 14 heißen Kohlen. Erhitzen, bis das Öl sehr heiß ist.
2. Für den Teig das Bier und ca. 180 g Mehl in einer großen Schüssel verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Den ½ Teelöffel Salz einrühren. Das restliche Mehl in eine breite, flache Schüssel geben.
3. Den Fisch mit Papiertüchern trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Fischstück in den Teig tauchen, mit Mehl bestäuben und vorsichtig in den Dutch Oven legen.
4. Braten Sie mehrere Fischstücke auf einmal, aber achten Sie darauf, dass der Topf nicht zu voll ist. Wenden Sie die Fischstücke während des Garens häufig, bis sie eine tiefe goldbraune Farbe angenommen haben, etwa 5 Minuten.
5. Den gegarten Fisch auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller geben und mit Salz würzen.
6. Sofort servieren und mit Malzessig beträufeln.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

Mit Balsamico geschmortes Hähnchen



ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 1,3 kg entbeinte, hautlose Hähnchenschenkel
- 1 Teelöffel Salz
- ¾ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 (ca. 170 g) Dose Tomatenmark
- Ca. 120 ml Wasser
- 170 ml Balsamico-Essig
- 3 Esslöffel Honig

Zum Anheizen:

- 14 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 14 heißen Kohlen. Das Hähnchen von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Dutch Oven braten (wenn nötig, in mehreren Chargen), bis es auf beiden Seiten gebräunt ist, etwa 6 Minuten. Das Hähnchen aus dem Topf nehmen, wenn es gebräunt ist, und auf einen Teller legen.
2. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und unter Rühren 1 Minute lang kochen. Das Tomatenmark und das Wasser einrühren und unter Rühren und Aufkratzen der gebräunten Stücke vom Topfboden etwa 2 Minuten lang kochen. Den Essig und den Honig hinzufügen. Zum Kochen bringen.
3. Das Hähnchen wieder in den Topf geben und 6 der Kohlen unter dem Topf entfernen. Unter gelegentlichem Wenden kochen, bis das Hähnchen sehr zart und durchgegart ist und die Soße eine sirupartige Konsistenz angenommen hat, etwa 30 bis 40 Minuten.
4. Wenn die Soße nicht dick genug ist, das Hähnchen auf einen Teller geben, wenn es gar ist, 6 heiße Kohlen unter den Topf legen, zum Kochen bringen und unter Rühren kochen, bis die Soße eindickt.
5. Das Hähnchen wieder in den Topf geben, bis es durchgebraten ist.
6. Heiß servieren.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
6-8

Ganzes Brathähnchen mit Wurzelgemüse



ZUTATEN:

- Ca. 55 ml Olivenöl
- 1 Ganzes Hähnchen (1,3 bis 1,8 kg)
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen, geschält und ganz gelassen
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Ca. 450 g kleine rote oder gelbe Kartoffeln, halbiert oder geviertelt
- 4 Möhren, geschält und in ca. 5 cm Stücke geschnitten

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über 8 heißen Kohlen erhitzen. Das Hähnchen großzügig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Brustseite nach unten in den Dutch Oven legen. Etwa 6 Minuten braten, bis es gebräunt ist. Das Hähnchen umdrehen und die andere Seite etwa 6 Minuten lang anbraten. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller legen.
2. Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in den Dutch Oven geben und mit dem Öl schwenken. Mit zusätzlichem Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in einer gleichmäßigen Schicht verteilen und das Hähnchen mit der Brust nach oben darauf legen, so dass es schön in der Mitte des Topfes sitzt.
3. Den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 1 Stunde lang kochen, dabei prüfen, ob die Kohlen noch heiß sind, und bei Bedarf weitere Kohlen nachlegen. Prüfen Sie nach einer Stunde, ob das Hähnchen gar ist (ca. 73°C auf einem Fleischthermometer oder wenn der Fleischsaft beim Anschneiden klar herausläuft), und kochen Sie es weiter, bis es ganz durchgegart ist, was bis zu 30 Minuten dauern kann.
4. Servieren Sie das Hähnchen zusammen mit dem gekochten Gemüse heiß.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4-6

Parmesan-Hähnchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 großes Ei, verquirlt
- 4 entbeinte, hautlose Hähnchenbrusthälften, flachgedrückt
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 120 g gewürzte Semmelbrösel
- Ca. 150 g geschredderter Käse wie Mozzarella oder eine italienische Käsemischung
- Ca. 400 g Marinara-Sauce

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 8 heißen Kohlen.
2. In einer Schüssel das Ei verquirlen. Die Hähnchenteile großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in das Ei und anschließend in die Semmelbrösel tauchen.
3. Die panierten Hähnchenteile in den Topf geben und von beiden Seiten goldbraun braten, etwa 4 Minuten pro Seite. Die Hähnchenteile herausnehmen, sobald sie gebräunt sind, und auf einen Teller legen.
4. Wenn alle Hähnchenteile gebräunt sind, überschüssiges Öl aus dem Topf entfernen und die Hälfte der Marinarasauce dazugeben.
5. Die gebräunten Hähnchenteile darauf anrichten und mit der restlichen Sauce übergießen.
6. Den Käse darüber streuen. Den Topf abdecken und 18 heiße Kohlen in den Deckel geben. Etwa 30 Minuten backen, bis das Hähnchen durchgebraten ist, die Soße sprudelt und der Käse geschmolzen ist.
7. Sofort servieren.

Ingwer-Soja-Hähnchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 1,3 kg Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen
- Ca. 240 ml Sojasauce
- Ca. 720 ml Wasser
- 1 (ca. 5 cm) Stück Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 Esslöffel Zucker

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

1. Das Hähnchen in den Dutch Oven legen und die Sojasauce und das Wasser hinzufügen. Das Wasser sollte etwa $\frac{3}{4}$ des Hähnchenfleisches bedecken, also bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Topf über ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen und zum Kochen bringen. Sofort 4 bis 6 der Kohlen entfernen, damit die Flüssigkeit nur noch köchelt.
2. Ingwer, Knoblauch und Zucker einrühren und 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen sehr zart ist und die Flüssigkeit eingedickt ist. Bei Bedarf weitere Kohlen hinzufügen, um die Flüssigkeit am Köcheln zu halten.
3. Heiß servieren.

Kokosnuss-Thai-Curry-Hähnchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- 1 Zwiebel, gewürzt
- 1 bis 3 Esslöffel thailändische rote Currypaste
- 1 (ca. 395 g) Dose Kokosnussmilch
- Ca. 480 ml Wasser
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- Ca. 675 g entbeinte, hautlose Hähnchenschenkel
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 12 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Zwiebel hinzugeben und etwa 5 Minuten weich dünsten. Die Currypaste hinzufügen und unter Rühren 1 bis 2 weitere Minuten kochen, bis sie gerade anfängt, braun zu werden.
2. Kokosmilch, Wasser, braunen Zucker, Hähnchenfleisch, Salz und Pfeffer einrühren und zum Kochen bringen. 4 der Kohlen unter dem Topf entfernen und köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist, etwa 15 Minuten.
3. Heiß servieren.

Tipp:

Für zusätzlichen Geschmack Fischsauce anstelle von Salz verwenden und/oder kurz vor dem Servieren den Saft von 1 Limette und ca. 5-8 g gehacktes frisches Basilikum oder Koriander unterrühren.

Würziges Wurst-Jambalaya



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 675 g Andouille-Wurst (oder nach Wahl) in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürzt
- Ca. 200 g Reis
- 1 Teelöffel Cajun-Gewürz
- 1 (ca. 395 g) Dose gewürfelte Tomaten, mit Saft
- Ca. 480 ml Wasser

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 8 heißen Kohlen. Die Wurst hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie anfängt, braun zu werden, etwa 4 Minuten. Die Zwiebel hinzufügen und unter häufigem Rühren kochen, bis die Wurst braun wird und die Zwiebel weich wird, etwa 5 Minuten.
2. Den Reis hinzugeben und umrühren, damit er sich verteilt. Die Gewürze, die Tomaten mit ihrem Saft und das Wasser einrühren.
3. Den Topf abdecken und 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 1 Stunde lang backen, dabei gelegentlich nachsehen und bei Bedarf Wasser nachgießen, bis der Reis weich ist. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie nachlegen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
4. Heiß servieren.

One-Pot Spaghetti in Fleischsauce



ZUTATEN:

- Ca. 675 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, gewürzt
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Dosen gewürfelte Tomaten (mit Knoblauch und Kräutern) nach italienischer Art, mit Saft
- 1 (ca. 450 g) Packung Spaghetti, halbiert

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven über einem Bett aus 8 heißen Kohlen erhitzen. Das Rindfleisch hineingeben und unter Rühren und mit einem Spatel anbraten, bis das Fleisch gebräunt ist. Die Zwiebel, das Salz und den Knoblauch einrühren. Unter Rühren kochen, bis die Zwiebel weich ist, etwa 5 Minuten.
2. Die Tomaten mit ihrem Saft und die Spaghetti einrühren und zum Kochen bringen. Den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
3. 20 bis 30 Minuten kochen, nach 15 Minuten kontrollieren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis die Nudeln weich sind.
4. Heiß servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
6

Notizen:

Zitronen-Chipotle-Schweinebraten



ZUTATEN:

- Ca. 240 ml frisch gepresster Orangensaft
- Ca. 120 ml frisch gepresster Limettensaft
- 1 Chipotle-Chili in Adobo, plus 2 Esslöffel der Sauce aus dem Glas
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 (ca. 900 g) Schweinebraten ohne Knochen
- 2 Esslöffel Speiseöl

Zum Anheizen:

- 25 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Orangensaft, Limettensaft, Chipotle-Chili und Adobo-Sauce, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel oder einem wiederverschließbaren Plastikbeutel vermengen.
2. Das Schweinefleisch hinzugeben und umdrehen, um es zu bedecken. Mindestens eine Stunde in der Kühlung marinieren lassen. Etwa 30 Minuten vor Beginn der Zubereitung den Beutel aus der Kühlung nehmen, damit das Fleisch Zimmertemperatur annehmen kann.
3. Das Öl im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen erhitzen. Den Braten aus der Marinade nehmen, die überschüssige Flüssigkeit aufbewahren und im Dutch Oven von allen Seiten anbraten, insgesamt etwa 10 Minuten.
4. Die reservierte Marinade hinzufügen und den Topf abdecken. 4 Kohlen von der Unterseite des Topfes entfernen und 17 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 30 Minuten garen lassen, dann den Braten kontrollieren und umdrehen. Bei Bedarf weitere 15 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis der Braten durchgebraten ist.
5. Den Braten aus dem Ofen nehmen, mit Folie abdecken und vor dem Aufschneiden mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Falls gewünscht, die Marinade im Topf köcheln und eindicken lassen, während das Fleisch ruht. Schneiden Sie den Braten in ca. 0,5 cm dicke Scheiben und servieren Sie ihn mit der eingedickten Marinade übergossen.

Tipp:

Sie können dieses Gericht mit jedem Schweinefleischstück zubereiten, das Sie mögen. Ein Lenden- oder Filetstück ergibt einen schönen, mageren Braten. Die Schweineschulter hat mehr Fett und ist daher schmackhafter, muss aber möglicherweise etwas länger gegart werden.

Notizen:



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

8

Schweinebraten mit Apfelwein und Dijon



ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- 2 Schweinefilets (insgesamt etwa 1,1 kg), jedes in 2 Stücke geschnitten
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 große Zwiebel, gehackt
- Ca. 120 ml trockener Weißwein (oder Brühe oder Wasser ersetzen)
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- Ca. 240 ml Apfelwein

Zum Anheizen:

- 25 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen erhitzen. Das Schweinefleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in dem Öl anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist, etwa 8 Minuten. Auf einen Teller geben.
2. Die Zwiebel in den Topf geben und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Den Wein (oder Brühe oder Wasser) in den Topf geben und unter Rühren kochen, bis er etwas eingekocht ist, ca. 3 Minuten.
3. Das Schweinefleisch wieder in den Topf geben, zusammen mit dem Saft, der sich auf dem Teller angesammelt hat. Den Senf über dem Schweinefleisch verteilen und den Apfelwein darüber gießen. Den Topf abdecken.
4. 5 Kohlen von der Unterseite des Topfes entfernen und 18 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 25 Minuten kochen lassen, bis das Schweinefleisch durchgebraten ist.
5. Von der Wärmequelle nehmen und das Schweinefleisch etwa 10 Minuten ruhen lassen. In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln und der Sauce servieren, die über das Fleisch gelöffelt wird.

Tipp:

Fügen Sie einen geschälten und gewürfelten grünen Apfel zusammen mit den Zwiebeln hinzu, um noch mehr säuerlichen und süßen Apfelgeschmack zu erhalten.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
6

Schmorwurst mit Äpfeln und Kohl



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g geräucherte Wurst, in ca. 1,5 cm Stücke geschnitten
- ½ Kopf Kohl, grob gehackt
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 großer Granny-Smith-Apfel, geschält, entkernt und grob zerkleinert
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 120 ml Wasser

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie den Dutch Oven über einem Bett aus 6 heißen Kohlen und geben Sie die Wurst hinein. Unter Rühren kochen, bis sie zu bräunen beginnt, etwa 5 Minuten.
2. Den Kohl, die Zwiebel, den Apfel, den braunen Zucker, das Salz, den Pfeffer und das Wasser hinzufügen. Den Topf abdecken und 18 heiße Kohlen in den Deckel geben.
3. 1 Stunde bis 1 Stunde und 30 Minuten backen, bis der Kohl und die Äpfel sehr zart sind und die Mischung heiß und sprudelnd ist. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
4. Heiß servieren.

Knoblauch-Schmorbraten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 (1,3 kg) entbeinter Rinderfiletbraten
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 240 ml trockener Rotwein
- Ca. 240 ml Rinder- oder Hühnerbrühe
- 4 Karotten, geschält und in ca. 5 cm Stücke geschnitten
- 8 Knoblauchzehen, zerdrückt

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Reiben Sie den Braten mit Olivenöl ein. Den Braten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen erhitzen. Den Braten hineingeben und von allen Seiten anbraten, etwa 10 Minuten.
3. Den Wein, die Brühe, die Karotten und den Knoblauch in den Topf geben und das Gemüse um den Braten herum verteilen.
4. Den Topf abdecken und 3 der Kohlen von unten entfernen. 17 heiße Kohlen oben in den Topf geben. 1 Stunde bis 1 Stunde und 15 Minuten kochen, bis der Braten sehr zart ist. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie nachlegen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
5. Nehmen Sie den Braten aus dem Topf und legen Sie ihn auf eine Servierplatte oder einen Teller, decken Sie ihn mit Alufolie ab und lassen Sie ihn vor dem Servieren 10 Minuten stehen.
6. Zum Servieren den Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit den Möhren und dem Bratensaft aus dem Topf heiß servieren.

Klassischer Hackbraten



ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Speiseöl
- Ca. 675 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 großes Ei, verquirlt
- Ca. 60 g Semmelbrösel
- Ca. 180 g Ketchup, aufgeteilt

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden des Dutch Oven mit dem Öl bestreichen. Wenn Sie Alufolie verwenden, legen Sie diese auf den Boden des Dutch Oven und bestreichen Sie sie mit einer leichten Ölschicht.
2. In einer großen Schüssel das Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Ei, Semmelbrösel und ca. 50 g Ketchup vermischen. Die Mischung in den Dutch Oven geben und in der Mitte des Topfes zu einem flachen, runden Laib formen, der an den Seiten etwas Platz hat. Die Oberseite des Hackbratens mit dem restlichen Ketchup bedecken. Den Topf abdecken.
3. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 9 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und 15 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 45 bis 60 Minuten kochen, bis der Hackbraten durchgebraten ist. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie nachlegen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
4. Nehmen Sie den Hackbraten von der Wärmequelle und lassen Sie ihn 5 bis 10 Minuten stehen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden und servieren.

Notizen:



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

4-6



SNACKS

Cremige Polenta mit Mais



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 55 g ungesalzene Butter, plus zusätzliche Butter für die Vorbereitung des Dutch Oven
- Ca. 250 g ungekochte Polenta
- Ca. 330 g gefrorene Maiskörner
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 100 g frisch geriebener Parmesankäse
- Ca. 110 g Frischkäse

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

1. Bestreichen Sie die Innenseite des Dutch Oven leicht mit Butter. Polenta, Mais, Salz und Pfeffer hinzufügen und umrühren. Den Dutch Oven abdecken und über ein Bett aus 6 heißen Kohlen stellen. Legen Sie 18 heiße Kohlen auf den Deckel. Sie müssen die Kohlen neben dem Kochbereich brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen. 45 Minuten lang backen.
2. Nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie den Parmesan, den Frischkäse und die restliche Butter ein.
3. Den Deckel wieder aufsetzen, einschließlich der heißen Kohlen, und weitere 15 Minuten backen.
4. Heiß servieren.

Süße und pikante Bourbon-Baked Beans



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 110 g dick geschnittener Speck, gewürfelt
- Ca. 200 g brauner Zucker
- Ca. 120 g scharfer Senf
- Ca. 300 ml Wasser
- Ca. 100 ml Bourbon
- 3 (ca. 425 g) Dosen Bohnen, abgetropft und abgespült
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

1. Erhitzen Sie den Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen. Den Speck hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 6 Minuten lang braten, bis er gebräunt ist. Den Speck auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben und das überschüssige Fett aus dem Topf abgießen, so dass nur etwa 2 Esslöffel übrig bleiben.
2. Den braunen Zucker, den Senf, das Wasser und den Bourbon in den Dutch Oven geben und zum Kochen bringen. Unter häufigem Rühren kochen, bis sich der Zucker auflöst. Die Bohnen, Salz und Pfeffer einrühren und den Topf abdecken. 4 der Kohlen unter dem Topf entfernen und 18 heiße Kohlen in den Deckel geben. Unter gelegentlichem Umrühren und ggf. Zugabe von etwas Wasser kochen, bis die Soße dickflüssig ist (45 bis 60 Minuten). Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
3. Den gekochten Speck dazugeben, umrühren und zugedeckt noch etwa 15 Minuten weitergaren.
4. Heiß servieren.

Mexikanische Bohnen mit Reis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 200 g langkörniger weißer Reis
- 2 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 (ca. 425 g) Dose Pintobohnen, abgetropft und abgespült
- Ca. 350 g Salsa
- Ca. 360 ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen erhitzen. Den Reis einrühren und unter Rühren 1 Minute lang kochen.
2. Chilipulver und Kreuzkümmel hinzufügen und weitere 30 Sekunden kochen. Die Bohnen, die Salsa, das Wasser, das Salz und den Pfeffer unterrühren.
3. Den Dutch Oven abdecken, 4 der Kohlen unter dem Topf entfernen und 18 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
4. Etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Reis weich ist und der größte Teil der Flüssigkeit aufgesogen wurde.
5. Heiß servieren.

Parmesan-Risotto



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 55 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 400 g Arborio-Reis
- Ca. 1,4 Liter Gemüsebrühe (oder Hühnerbrühe)
- Ca. 125 g geriebener Parmesankäse
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 25 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Olivenöl im Dutch Oven über 8 heißen Kohlen erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und unter Rühren 1 Minute lang braten.
2. Den Reis einrühren, bis die Körner mit dem Öl bedeckt sind. Die Brühe hinzugeben und den Topf mit dem Deckel verschließen. 17 heiße Kohlen auf den Deckel legen und etwa 35 Minuten backen, bis der Reis weich ist.
3. Den Deckel abnehmen und den Käse einrühren. Abschmecken und nach Bedarf Salz und Pfeffer hinzufügen.

Reispilaw mit getrockneten Aprikosen und Mandeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürzt
- Ca. 350 g Langkornreis
- Ca. 960 ml Gemüsebrühe (oder Hühnerbrühe) oder Wasser
- Ca. 80 g gehackte getrocknete Aprikosen
- Ca. 60 g gehackte Mandeln

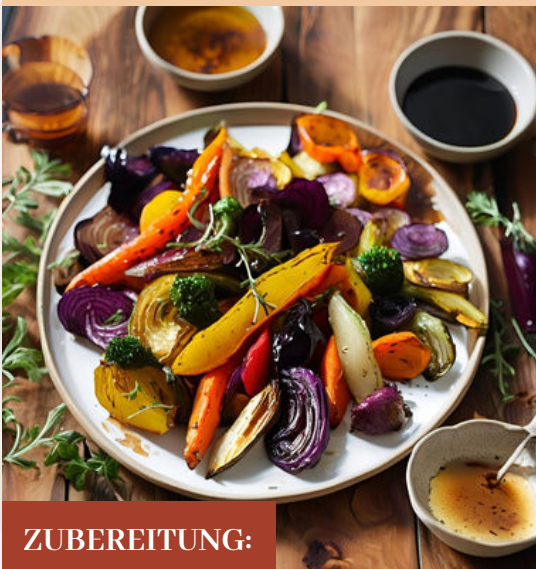
Zum Anheizen:

- 23 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Das Olivenöl im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Zwiebel hinzufügen und unter häufigem Rühren anschwitzen, bis sie weich ist, etwa 5 Minuten.
2. Den Reis hinzufügen und unter Rühren kochen, bis er anfängt, braun zu werden, etwa 3 Minuten. Die Brühe oder das Wasser und die getrockneten Aprikosen hinzugeben und umrühren.
3. Den Topf abdecken und 5 der Kohlen entfernen. 16 heiße Kohlen in den Deckel geben. Etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Reis durchgekocht ist und der größte Teil der Flüssigkeit aufgesogen wurde.
4. Die Mandeln unterrühren und vor dem Servieren ein paar Minuten ziehen lassen.

Gebratenes Gemüse mit Balsamico



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- Ca. 110 ml Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 große rote Zwiebeln, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 1,1 bis 1,3 kg gehacktes oder gewürfeltes Gemüse (eine beliebige Kombination aus grüner, gelber, roter oder oranger Paprika; Aubergine; oder Zucchini oder andere Sommerkürbisse)

Zum Anheizen:

- 32 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel den Essig und den Senf verquirlen. Öl, Salz und Pfeffer einrühren.
2. Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse in den Dutch Oven geben. Die Balsamico-Mischung darüber träufeln und durchschwenken, bis alles bedeckt ist. Den Dutch Oven abdecken.
3. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 8 heißen Kohlen stellen. 24 heiße Kohlen in den Deckel geben. 30 bis 35 Minuten rösten, bis das Gemüse zart und leicht gebräunt ist.
4. Heiß servieren.

Parmesan-Knoblauch-Kartoffeln



ZUBEREITUNG:

1. Den Boden und die Seiten des Dutch Oven mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen.
2. Die Kartoffelscheiben senkrecht in den Dutch Oven legen, die restlichen 2 Esslöffel Olivenöl darüber träufeln, mit der Butter beträufeln und dann mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Parmesan bestreuen.
3. Den Topf abdecken und auf ein Bett aus 6 heißen Kohlen stellen. 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 1 Stunde bis 1 Stunde und 15 Minuten backen, bis die Kartoffeln durchgebraten und knusprig sind. Sie müssen die Kohlen neben dem Kochfeld brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
4. Heiß servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- 6 große Kartoffeln, senkrecht in dünne Scheiben geschnitten, fast ganz durch
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 50 g frisch geriebener Parmesankäse

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

Kartoffelpüree mit griechischem Joghurt



ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in den Dutch Oven geben und mit Wasser bedecken. Den Dutch Oven über ein Bett aus 14 heißen Kohlen stellen und zum Kochen bringen. 8 der Kohlen unter dem Topf entfernen, abdecken und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen. Die Kartoffeln abgießen und zurück in den Dutch Oven geben.
3. Zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer großen Gabel oder einem Kartoffelstampfer.
4. Die geschmolzene Butter dazugeben und in die Kartoffeln einrühren. Den Joghurt einrühren und mit Salz abschmecken.
5. Heiß servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 2,2 kg rote Kartoffeln, geviertelt
- Ca. 180 g griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Salz

Zum Anheizen:

- 22 Kohlen/Grillbriketts

Knusprig gewürzte Süßkartoffel-Pommes



ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Chilipulver
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Speiseöl zum Braten
- 3 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und in ca. 0,5 cm breite Stäbchen geschnitten

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel das Chilipulver, den Kreuzkümmel, das Salz und das Knoblauchpulver mischen.
2. Den Dutch Oven mit etwa 5 cm Öl füllen und über einem Bett aus 16 heißen Kohlen erhitzen, bis das Öl sehr heiß ist.
3. Die Pommes portionsweise in das heiße Öl geben und unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie rundherum goldbraun sind, etwa 5 Minuten.
4. Am Ende der Garzeit die Pommes frites auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben und mit etwas Gewürzmischung bestreuen.
5. Servieren.

Tip:

Für besonders knusprige Pommes frites die Süßkartoffelstäbchen 30 Minuten lang in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und vor dem Garen eine Stunde lang in einem Sieb trocknen lassen.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6

Maisbeignets



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 165 g gefrorene Maiskörner
- 1 Ei, getrennt
- Ca. 30 ml Milch
- Ca. 80 g Mehl (Type 550)
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- Speiseöl zum Braten

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel den Mais, das Eigelb, die Milch, das Mehl, das Backpulver und das Salz vermischen. Gut verrühren.
2. In einer großen Schüssel das Eiweiß zu steifen Spitzen schlagen. Das Eiweiß unter die Maismischung heben.
3. Füllen Sie den Dutch Oven mit etwa 5 cm Öl und erhitzen Sie ihn über einem Bett aus 16 heißen Kohlen, bis das Öl sehr heiß ist.
4. Den Teig löffelweise in das heiße Öl geben und unter einmaligem Wenden backen, bis die Beignets rundherum goldbraun sind, etwa 4 Minuten. Die Beignets schubweise backen, damit der Topf nicht überfüllt ist, und die fertigen Beignets auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben.
5. Sofort servieren.

Mit Ziegenkäse gefüllte Champignons



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 1½ Teelöffel Herbes de Provence oder italienisches Kräutergewürz
- Ca. 30 g Semmelbrösel
- 1½ Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 18 ganze Cremini-Pilze (ca. 225 g), Stiele entfernt
- Ca. 110 g Ziegenkäse
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1½ Teelöffel Balsamico-Essig
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel die Kräuter der Provence, die Semmelbrösel und die Butter vermischen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Pilze, das Öl, den Essig, das Salz und den Pfeffer vermischen.
3. Den Ziegenkäse gleichmäßig auf die einzelnen Pilze verteilen. Auf jeden gefüllten Pilz etwa ½ Esslöffel der Semmelbröselmischung geben und die gefüllten Pilze in einer einzigen Schicht in den Dutch Oven legen. Den Dutch Oven mit dem Deckel abdecken.
4. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 8 heißen Kohlen stellen. 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 20 Minuten backen, bis die Pilze weich sind und der Belag gebräunt und knusprig ist.
5. Heiß servieren.

Queso Fundido mit Chorizo



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Chorizo, ohne Darm
- ½ kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- Ca. 225 g geschredderter Monterey Jack-Käse (oder Cheddar-Käse)
- 3 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

Zum Anheizen:

- 18 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie den Dutch Oven über 8 heißen Kohlen. Die Chorizo und die Zwiebel hinzufügen und unter Rühren kochen, bis die Wurst gebräunt und die Zwiebel weich ist, etwa 5 Minuten. Überschüssiges Fett aus dem Topf abgießen. 2 der Kohlen unter dem Topf herausnehmen.
2. Paprika und Käse einrühren und den Deckel auf den Dutch Oven setzen. 12 heiße Kohlen auf den Deckel legen und 10 bis 15 Minuten kochen, bis der Käse geschmolzen ist und sprudelt.
3. Die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln darüber streuen und heiß mit Tortilla-Chips zum Dippen servieren.

Einfaches Popcorn



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml Speiseöl
- Ca. 100 g Popcorn-Körner
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz

Zum Anheizen:

- 8 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 8 heißen Kohlen. Nachdem das Öl ein oder zwei Minuten lang erhitzt wurde, fügen Sie einige Popcornkörner hinzu. Wenn diese Körner aufplatzen, die restlichen Körner hinzufügen.
2. Decken Sie den Topf ab, und wenn das Popcorn zu knallen beginnt, schütteln Sie den Topf (schützen Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen). Etwa 30 Sekunden lang kochen lassen, dann noch einmal 30 Sekunden lang schütteln. Etwa 3 bis 5 Minuten kochen lassen, bis das Knallgeräusch nachlässt.
3. Vorsichtig den Deckel abnehmen und den Zucker über das Popcorn streuen. Den Deckel wieder aufsetzen und unter ständigem Schütteln des Topfes weitere 1 bis 2 Minuten kochen. Das Popcorn in eine große Schüssel geben, mit Salz bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Der Trick bei der Zubereitung von Popcorn im Dutch Oven besteht darin, mit der Zugabe des Zuckers zu warten, bis das Popcorn fast ganz aufgegangen ist. Auf diese Weise vermeiden Sie, dass der Zucker verbrennt.

Mini-Quesadillas mit Bohnen und Käse



ZUTATEN:

- Ca. 100 g Baked Beans
- 2 Teelöffel Chilipulver
- Ca. 220 g geschredderter Käse, z. B. Eine Mexikanische Käsemischung oder Cheddar-Käse
- 24 runde Wonton-Wrappers
- 2 Esslöffel Speiseöl
- Salsa zum Servieren

Zum Anheizen:

- 18 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel die Bohnen, das Chilipulver und den Käse verrühren. Etwa 1 Esslöffel der Mischung auf jeden Wonton-Wrapper geben und auf einer Hälfte des Wrappers verteilen.
2. Die Wraps über die Füllung falten. Tauchen Sie eine Fingerspitze in eine kleine Schüssel mit Wasser und streichen Sie damit über die Ränder, um die Füllung zu versiegeln.
3. Erhitzen Sie das Speiseöl im Dutch Oven über 15 heißen Kohlen. Mehrere Quesadillas in einer einzigen Schicht in die Pfanne legen. 1 bis 2 Minuten pro Seite braten, bis die Wrapper gebräunt und knusprig sind und die Füllung geschmolzen ist.
4. Auf einem mit Papierhandtuch ausgelegten Teller abtropfen lassen.
5. Heiß servieren, mit Salsa zum Dippen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
8

Notizen:



GEBÄCK

Käseplätzchen



ZUTATEN:

- Ca. 110 g kalte, ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus zusätzlich für die Vorbereitung des Dutch Oven
- Ca. 240 g Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1) oder gekaufte Keksmischung
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 110 g geschredderter Cheddar-Käse

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen. Stellen Sie den Dutch Oven auf ein Bett aus 6 heißen Kohlen, decken Sie den Topf ab und legen Sie 18 heiße Kohlen auf den Deckel.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Backmischung mit der Butter vermischen und mit den Fingern in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis die Mischung einem groben Mehl ähnelt.
3. Die Milch und den Käse hinzufügen und gut verrühren, bis ein dicker Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Milch zum Verdünnen des Teigs oder zusätzliche Backmischung zum Andicken des Teigs hinzufügen.
4. Den Teig zu 12 etwa gleich großen Kugeln formen und jede Kugel zu einer Frikadelle flach drücken. Die Patties in einer einzigen Schicht in den vorgeheizten Dutch Oven legen.
5. Den Dutch Oven abdecken (es sollten noch 18 heiße Kohlen auf dem Deckel liegen) und 20 bis 25 Minuten backen, dabei den Topf alle paar Minuten um eine Vierteldrehung drehen, bis die Plätzchen außen goldbraun sind.
6. Warm servieren.

Tipp:

Für zusätzlichen Geschmack können Sie frische oder getrocknete Kräuter, gewürfelte scharfe oder milde Chilis, zerbröckelten Speck oder andere geschmackvolle Zutaten zusammen mit dem Käse hinzufügen.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
12 Kekse

Maismehl-Honig-Kekse



ZUTATEN:

- Ca. 110 g kalte, ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus zusätzlich für die Vorbereitung des Dutch Oven
- Ca. 180 g Allzweck-Backmischung (siehe Rezept 1) oder gekaufte Keksmischung
- Ca. 100 g Maismehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- ¾ Teelöffel Salz
- Ca. 240 ml Buttermilch
- 3 Esslöffel Honig

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen. Stellen Sie den Dutch Oven auf ein Bett aus 6 heißen Kohlen, decken Sie ihn ab und legen Sie 18 heiße Kohlen auf den Deckel.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Backmischung mit dem Maismehl, dem Backpulver und dem Salz vermischen. Fügen Sie die Butter hinzu und arbeiten Sie sie mit den Fingern in die trockenen Zutaten ein, bis die Mischung einem groben Mehl ähnelt. Den größten Teil der Buttermilch und den Honig einrühren, bis alles gut vermischt ist. Etwas von der Buttermilch beiseite stellen. (Siehe Tipp.)
3. Den Teig zu 12 etwa gleich großen Kugeln formen und jede Kugel zu einer Frikadelle flach drücken. Legen Sie die Patties in einer einzigen Schicht in den vorgeheizten Dutch Oven.
4. Den Dutch Oven abdecken (es sollten noch 18 heiße Kohlen auf dem Deckel liegen) und 20 bis 25 Minuten backen, dabei den Topf alle paar Minuten um eine Vierteldrehung drehen, bis die Plätzchen außen goldbraun sind.
5. Warm servieren.

Tipp:

Um den Keksen einen schönen Glanz zu verleihen, bestreichen Sie sie vor dem Backen zusätzlich mit Buttermilch.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
12 Kekse

Einfaches Bananenbrot



ZUTATEN:

- Ca. 200 g Zucker
- 4 große Eier, leicht verquirlt
- 4 große, reife Bananen, püriert
- Ca. 360 g Mehl (Type 550)
- 1 Esslöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz

Zum Anheizen:

- 23 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Butter und den Zucker verrühren, bis sie gut miteinander verbunden sind.
3. Die Eier und Bananen hinzufügen und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Teig in den vorbereiteten Dutch Oven geben, den Topf abdecken und über ein Bett aus 7 heißen Kohlen stellen. 16 heiße Kohlen auflegen und etwa 40 Minuten backen, dabei den Topf alle 10 bis 15 Minuten um eine Vierteldrehung drehen. Testen Sie mit einem Holzspieß, ob das Brot gar ist. Wenn er in die Mitte des Brotes gesteckt wird, sollte er sauber herauskommen, wenn das Brot durchgebraten ist.
5. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp:

Ca. 120 g gehackte Nüsse (Pekannüsse, Walnüsse oder Haselnüsse) und/oder ca. 150 g Schokoladensplitter einrühren, bevor der Teig in den Dutch Oven gegeben wird.

Notizen:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

8

Buttriges Lagerfeuer-Bierbrot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 6 Esslöffel geschmolzene, ungesalzene Butter, plus zusätzliche Butter für die Zubereitung des Dutch Oven
- Ca. 600 g Mehl (Type 550)
- 6 Teelöffel Backpulver
- 5 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1½ (ca. 340 g) Dosen oder Flaschen Bier, bei Raumtemperatur

Zum Anheizen:

- 21 Kohlen/Grillbriketts

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen. Erhitzen Sie den Dutch Oven über einem Bett aus 7 heißen Kohlen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen. Das Bier einrühren, bis es gut eingearbeitet ist. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und den Teig hineingeben. Den Topf abdecken und den Teig etwa 20 Minuten lang gehen lassen.
3. Die geschmolzene Butter über den Teig träufeln und den Topf abdecken. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 7 heißen Kohlen stellen und 14 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Den Deckel alle 10 bis 15 Minuten um eine Vierteldrehung drehen und 20 Minuten lang garen. Den Topf vom Kohlenbett nehmen, wobei die Kohlen oben liegen bleiben, und weitere 40 Minuten garen, bis das Brot goldbraun ist.
4. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Honig-Maisbrot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 180 g Maismehl
- Ca. 180 g plus 1½ Esslöffel Mehl (Type 550)
- 1½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 3 große Eier, verquirlt
- Ca. 360 ml Milch oder Buttermilch
- Ca. 170 g Honig

Zum Anheizen:

- 25 Kohlen/Grillbriketts

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen. Den Dutch Oven auf einem Bett aus 8 heißen Kohlen vorheizen und 17 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
2. In einer großen Schüssel Maismehl, Mehl und Salz verquirlen. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier, die Buttermilch, den Honig und die geschmolzene Butter verquirlen, bis sie gut vermischt sind.
3. Die Eimischung zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen, den Deckel abnehmen und den Teig hineingießen und mit einem Gummispatel oder der Rückseite eines Löffels in einer gleichmäßigen Schicht verteilen.
5. Den Deckel mit den Kohlen aufsetzen und den Topf wieder auf die Wärmequelle stellen. Etwa 25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.

Tipp:

Verfeinern Sie dieses einfache Maisbrot, indem Sie eine Dose Mais oder gefrorene Maiskörner, 2 oder 3 gewürfelte Jalapeños oder ca. 110 g geriebenen Käse in den Teig geben.

Gebäck ■

Kräuterbrötchen



ZUTATEN:

- Ca. 330 g Mehl (Type 550)
- Ca. 150 g Zucker
- ¾ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel aktive Trockenhefe
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- Ca. 160 ml heißes Wasser
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 Esslöffel italienische Gewürzmischung
- Speiseöl für die Zubereitung des Dutch Oven

Zum Anheizen:

- 26 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel 180 g des Mehls mit Zucker, Salz und Hefe vermischen. Die Butter und das Wasser hinzufügen und rühren, bis die Mischung gut vermischt ist. Das Ei, weitere 75 g Mehl und die italienischen Gewürze hinzugeben. Kneten Sie den Teig mit den Händen in der Schüssel und fügen Sie dabei das restliche Mehl hinzu, bis Sie einen weichen, glatten Teig erhalten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, die Schüssel abdecken und den Teig etwa 1 Stunde lang gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Den Dutch Oven leicht mit Speiseöl bestreichen und über ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen. Den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
4. Den Teig klopfen und zu 16 etwa gleich großen Kugeln formen. Den warmen Dutch Oven vom Herd nehmen und die Teigkugeln in einer einzigen Schicht auf den Boden legen. Den Topf abdecken und den Teig erneut aufgehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat, also noch etwa 30 Minuten.
5. Den Dutch Oven wieder auf das Bett aus 10 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 10 bis 15 Minuten backen, bis die Brötchen durchgebacken und außen goldbraun sind.
6. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp:

Streuen Sie vor dem Backen ca. 50 g geriebenen Parmesankäse über die Teigkugeln im Dutch Oven.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
16

Fluffiges Kartoffelbrot



ZUTATEN:

- Ca. 480 ml warme Milch
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Instant-Hefe (2¼ Teelöffel)
- 1 große Kartoffel, gekocht, geschält und püriert
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl, plus zusätzliches Öl für die Zubereitung des Dutch Ovens
- Ca. 540 bis 660 g Mehl (Type 550)

Zum Anheizen:

- 21 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Zucker und Hefe miteinander verrühren. Zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis sie schaumig ist. Die Kartoffel, das Salz und das Olivenöl hinzufügen und verrühren.
2. Ca. 120 g Mehl zugeben und unterrühren. Das restliche Mehl schubweise hinzufügen, bis das ganze Mehl aufgebraucht ist.
3. Fügen Sie weiterhin etwa 30 bis 60 g Mehl hinzu und kneten Sie es mit den Händen ein, bis der Teig glatt und elastisch ist. Das zusätzliche Mehl ist möglicherweise nicht notwendig.
4. Fetten Sie eine große Schüssel leicht ein und geben Sie den Teig hinein. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat (etwa 1 Stunde). Den Teig stürzen, erneut abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Dutch Oven leicht einölen und etwa 10 Minuten lang auf einem Bett aus 7 heißen Kohlen mit 14 heißen Kohlen auf dem Deckel vorheizen.
6. Nach dem zweiten Aufgehen den Teig in den vorgeheizten Dutch Oven legen und mit einem scharfen Messer 3 bis 4 parallele Schlitze in die Oberseite machen.
7. Den Dutch Oven wieder auf das Feuer stellen und abdecken, einschließlich der heißen Kohlen. Backen Sie das Brot 35 bis 45 Minuten lang, bis die Kruste goldbraun ist.
8. Den Laib aus dem Topf nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.
9. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Notizen:

 **Vorbereitung**
15 Min

 **Kochzeit:**
45 Min

 **Portionen:**
8

Knuspriges Baguette



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 360 g Mehl (Type 550), plus Extra zum Bestäuben
- ½ Teelöffel Instant-Hefe
- 1½ Teelöffel Salz
- Ca. 360 ml warmes Wasser
- Speiseöl für die Zubereitung des Dutch Oven

Zum Anheizen:

- 34 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Mehl, die Hefe und das Salz vermischen. Das Wasser einrühren, bis sich ein klebriger Teig bildet. Die Schüssel fest mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 4 Stunden, bei kühler Luft bis zu 20 Stunden, gehen lassen.
2. Den Dutch Oven leicht mit Öl bestreichen und mindestens 15 Minuten lang vorheizen, indem man ihn auf ein Bett aus 12 heißen Kohlen mit 22 heißen Kohlen auf dem Deckel stellt.
3. Den Teig mit ein wenig Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Den Teig in den vorgeheizten Dutch Oven geben, den Deckel auflegen, die heißen Kohlen einschließen und 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig schön gebräunt und knusprig ist.
4. Das Brot aus dem Dutch Oven nehmen und vor dem Aufschneiden mindestens 30 Minuten ruhen und abkühlen lassen.
5. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Walnuss-Preiselbeeren-Vollkornbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Mehl (Type 550), plus Extra zum Bestäuben
- Ca. 150 g Weizenvollkornmehl
- ½ Teelöffel Instant-Hefe
- Ca. 50 g getrocknete Cranberries
- Ca. 60 g gehackte Walnüsse
- 1½ Teelöffel Salz
- Ca. 360 ml warmes Wasser
- Öl für die Zubereitung des Dutch Oven

Zum Anheizen:

- 34 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Weizenvollkornmehl, Hefe, Cranberries, Walnüsse und Salz vermischen. Das Wasser einrühren, bis sich ein klebriger Teig bildet. Die Schüssel fest mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 4 Stunden, bei kühler Luft bis zu 20 Stunden, gehen lassen.
2. Den Dutch Oven leicht mit Öl bestreichen und mindestens 15 Minuten lang vorheizen, indem man ihn auf ein Bett aus 12 heißen Kohlen mit 22 heißen Kohlen auf dem Deckel stellt.
3. Den Teig mit ein wenig Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Den Teig in den vorgeheizten Dutch Oven geben, den Deckel auflegen, die heißen Kohlen einschließen und 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig schön gebräunt und knusprig ist.
4. Das Brot aus dem Dutch Oven nehmen und vor dem Aufschneiden mindestens 30 Minuten ruhen und abkühlen lassen.
5. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Rosmarin-Olivenöl-Brot



ZUTATEN:

- Ca. 360 g Mehl (Type 550)
- ½ Teelöffel Instant-Hefe
- 1½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Essig (jede beliebige Sorte, die Sie bevorzugen)
- 2 Esslöffel gehackter frischer Rosmarin
- Ca. 300 ml warmes Wasser
- Ca. 55 ml natives Olivenöl extra, zusätzlich für die Zubereitung des Dutch Oven

Zum Anheizen:

- 34 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Mehl, die Hefe, das Salz, den Essig und den Rosmarin vermischen. Das warme Wasser und das Olivenöl unterrühren, bis sich ein klebriger Teig bildet.
2. Die Schüssel fest mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 4 Stunden, bei kühler Luft bis zu 20 Stunden, gehen lassen.
3. Den Dutch Oven leicht mit Öl bestreichen und mindestens 15 Minuten lang vorheizen, indem man ihn auf ein Bett aus 12 heißen Kohlen mit 22 heißen Kohlen auf dem Deckel stellt.
4. Den Teig mit ein wenig Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Den Teig in den vorgeheizten Dutch Oven geben, den Deckel auflegen, die heißen Kohlen einschließen und 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig schön gebräunt und knusprig ist.
5. Das Brot aus dem Dutch Oven nehmen und vor dem Aufschneiden mindestens 30 Minuten ruhen und abkühlen lassen.
6. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp:

Um dieses Brot noch spezieller zu machen, fügen Sie ca. 75 g gehackte, entsteinte Oliven zusammen mit dem Rosmarin hinzu.

Notizen:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

8



DESSERTS

Brauner Zucker-Beeren-Crisp



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 450 g frische Beeren (Blaubeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren oder eine Kombination davon)
- Ca. 100 g Plus 80 g brauner Zucker, aufgeteilt
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Speisestärke
- Ca. 45 g ungekochte Haferflocken
- Ca. 30 g Mehl (Type 550)
- Ca. 110 g ungesalzene Butter, geschmolzen

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht einölen.
2. Die Beeren, 80 g braunen Zucker, Wasser und Maisstärke im Dutch Oven vermengen.
3. In einer kleinen Schüssel die Haferflocken, das Mehl, den restlichen braunen Zucker und die Butter vermischen. Die Haferflockenmischung gleichmäßig über die Beeren streuen. Den Dutch Oven mit dem Deckel abdecken.
4. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 7 heißen Kohlen stellen, abdecken und 21 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 25 bis 30 Minuten backen, bis die Früchte blubbern und der Belag goldbraun ist.
5. Warm servieren.

Tipp:

Dieser „Crisp“ ist auch mit anderen Früchten köstlich. Probieren Sie eine Kombination aus Pfirsichen oder Nektarinen mit Brombeeren oder Blaubeeren. Im Herbst passen auch Äpfel oder Birnen gut dazu.

Nussiges Popcorn mit gesalzenem Karamell



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 225 g ungesalzene Butter
- Ca. 250 g brauner Zucker
- Ca. 150 g Maissirup
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 100 g Popcorn
- Ca. 60 g gehackte gesalzene Erdnüsse

Zum Anheizen:

- 15 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven über ein Bett aus 15 heißen Kohlen stellen. Die Butter, den braunen Zucker, den Maissirup und das Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Umrühren, bis die Butter schmilzt und die Mischung eindickt und etwas dunkler wird.
2. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und das Popcorn und die Erdnüsse einrühren, bis sie gut bedeckt sind. Die Mischung mit einem gehäuften Löffel auf Wachspapier (Backpapier) geben und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Sonniger Orangenkuchen



ZUTATEN:

- 2 Esslöffel geschmolzene, ungesalzene Butter, plus zusätzliche Butter für die Zubereitung des Dutch Oven
- 4 große Eier, verquirlt
- Ca. 300 g Zucker
- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- 3 Teelöffel Backpulver
- Frisch geriebene Schale von 1 großen Orange
- Ca. 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- Ca. 180 ml Milch

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen.
2. Die Eier schaumig schlagen und dann den Zucker einrühren. Das Mehl hinzufügen und gut verrühren. Die Orangenschale, den Orangensaft, die Milch und die Butter unterrühren.
3. Den Teig in den vorbereiteten Dutch Oven geben und mit dem Deckel abdecken.
4. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 6 heißen Kohlen stellen und 18 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 35 bis 40 Minuten backen, bis ein Holzspieß oder Zahnstocher, der in die Mitte des Kuchens gesteckt wird, sauber herauskommt.

Tip:

Mit einem Kokosnussbelag wird dieser Kuchen zu etwas ganz Besonderem. Schmelzen Sie 55 g ungesalzene Butter in einem kleinen Topf. Vermengen Sie 100 g plus 2 Esslöffel braunen Zucker, 60 ml Milch und 85 g geraspelte, ungesüßte Kokosnuss und rühren Sie gut um. Den Belag nach dem Backen über den Kuchen gießen, den Deckel aufsetzen und etwa 5 Minuten länger backen, bis der Belag Blasen wirft.

Notizen:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

8-10

Ananas-Kuchen



ZUTATEN:

- Ca. 225 g ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur, geteilt
- Ca. 150 g Zucker
- 2 große Eier, verquirlt
- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Dose in Scheiben geschnittene Ananasringe im Saft, abgetropft, ca. 120 ml des Saftes zurückbehalten
- Ca. 50 g brauner Zucker

Zum Anheizen:

- 23 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel ca. 170 g der Butter mit dem Zucker vermischen und rühren, bis alles gut vermischt und cremig ist. Die Eier hinzufügen und verrühren, bis sie eingearbeitet sind. Das Mehl hinzugeben und verrühren. Den reservierten Ananassaft einrühren.
2. Den Dutch Oven über ein Bett aus 8 heißen Kohlen stellen. Die restliche Butter und den braunen Zucker in den Topf geben und unter häufigem Rühren kochen, bis die Mischung Blasen wirft und etwas dunkler wird, etwa 3 Minuten.
3. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und die Butter-Braunzucker-Mischung gleichmäßig auf dem Boden des Dutch Oven verteilen und die Ananasringe in einer einzigen Schicht darauf anordnen. Den Kuchenteig über die Ananas gießen und den Deckel auf den Topf setzen. Den Topf wieder auf die Wärmequelle stellen.
4. 15 heiße Kohlen auf den Deckel des Dutch Oven legen. Etwa 20 Minuten backen und dann prüfen, ob der Kuchen gar ist (ein in die Mitte gesteckter Holzspieß oder Zahnstocher muss sauber herauskommen). Gegebenenfalls weitergaren und alle paar Minuten überprüfen, bis sie gar sind.
5. Den Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Einen großen Teller auf den Topf stellen und den Topf umdrehen (vorsichtig, mit hitzebeständigen Handschuhen, die Hände und Unterarme schützen), damit der Kuchen auf den Teller fällt.
6. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
8

Buttermilch-Schokoladenkuchen



ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Speiseöl, plus zusätzliches Öl für die Zubereitung des Dutch Oven
- Ca. 240 ml Buttermilch
- 2 große Eier, verquirlt
- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- 3 Teelöffel Backpulver
- Ca. 350 g Zucker
- Ca. 75 g ungesüßtes Kakaopulver
- Ca. 240 ml kochendes Wasser

Zum Anheizen:

- 24 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Speiseöl einölen.
2. In einer großen Schüssel das Öl, die Buttermilch und die Eier verquirlen.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Zucker und Kakao vermischen. Gut vermischen.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und verrühren, bis der Teig glatt ist. Das kochende Wasser einrühren.
5. Den Teig in den Dutch Oven geben und mit dem Deckel abdecken.
6. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 8 heißen Kohlen stellen und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 45 bis 50 Minuten backen, bis ein Holzspieß oder Zahnstocher, der in die Mitte des Kuchens gesteckt wird, sauber herauskommt.

Tipp:

Wenn Sie keine Buttermilch haben, können Sie saure Sahne oder mit etwas Milch verdünnten Joghurt verwenden oder normale Milch, die Sie mit einem Esslöffel Essig oder Zitronensaft „säuern“, indem Sie einen Becher normaler Milch hinzufügen.

Notizen:



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

50 Min



Portionen:

8

Doppel-Schokoladen-Brownies



ZUTATEN:

- Ca. 170 g ungesalzene Butter, geschmolzen, plus zusätzlich für die Vorbereitung des Dutch Oven
- Ca. 90 g Mehl (Type 550)
- Ca. 250 g Zucker
- Ca. 50 g Kakaopulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 3 große Eier, verquirlt
- Ca. 150 g Schokoladenstückchen

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter austreichen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Zucker, Kakaopulver und Salz vermischen.
3. In einer kleinen Schüssel die geschmolzene Butter und die Eier miteinander verquirlen. Die Eimischung zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Die Schokoladenstückchen untermischen. Den Teig in den vorbereiteten Dutch Oven gießen und mit dem Deckel abdecken.
4. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen und 18 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 20 Minuten backen und dann prüfen, ob die Brownies fertig sind (ein in die Mitte gesteckter Holzspieß oder Zahnstocher muss sauber herauskommen). Falls erforderlich, alle 3 bis 5 Minuten kontrollieren, bis sie fertig sind.
5. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen und die Brownies 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen, bevor sie in Quadrate geschnitten und serviert werden.

Tipp:

Fügen Sie nach Belieben ca. 120 g gehackte Walnüsse zusammen mit den Schokoladenstückchen hinzu.

Notizen:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
8-10

A warm, inviting home scene featuring a variety of chocolate cookies. In the foreground, a white plate holds four cookies decorated with white chocolate drizzle. Behind it, a wooden surface is covered with more cookies, some plain and some with drizzle. To the left, a white cup of coffee sits on a light blue saucer. In the background, a lit candle in a glass holder casts a soft glow, and other candles are visible in the distance, creating a bokeh effect. The overall atmosphere is cozy and festive.

BONUS: REZEPTE FÜR ZUHAUSE

Käse-Brokkoli-Auflauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-8

ZUTATEN:

- 480 ml Vollmilch
- 6 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 (450 g) Packung gefrorene Brokkoliröschen oder -stücke
- 340 g Kartoffelbrot (oder andere Brotsorte), gewürfelt
- Ca. 250 g geriebener Cheddar-Käse, aufgeteilt

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven auf 180°C vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Milch und die Eier verquirlen.
3. Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Das Olivenöl im Dutch Oven bei mittlerer Hitze erhitzen.
5. Den Brokkoli hinzufügen und 2 bis 3 Minuten anbraten, bis er aufgetaut ist.
6. Die Brotwürfel und ca. 165 g des Käses unterrühren. Gut mischen.
7. Nehmen Sie den Dutch Oven von der Wärmequelle und gießen Sie die Milch-Ei-Mischung über die Brotmischung.
8. 10 Minuten ruhen lassen.
9. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
10. Im Dutch Oven 50 bis 60 Minuten backen, bis der Auflauf aufgebläht und goldbraun ist.
11. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Pekannuss-Bananen-Pudding



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 360 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 8 dicke Scheiben Brot, in Würfel geschnitten
- 3 mittelgroße Bananen, geschält und gewürfelt
- Ca. 55g Pekannüsse
- Ca. 85 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel dunkler Rum
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Im Dutch Oven Eier, Milch und Vanille miteinander verquirlen.
2. Die Brotwürfel hinzugeben und gut umrühren.
3. Mindestens 30 Minuten lang einweichen lassen.
4. Den Ofen auf 205°C vorheizen.
5. In einer mittelgroßen Schüssel die Bananen, die Pekannüsse, den braunen Zucker und den Rum verrühren.
6. Über die Brotmischung im Dutch Oven verteilen.
7. Mit der Butter bestreichen.
8. Abdecken und 35 bis 40 Minuten backen, bis der Pudding durchgekocht, aufgebläht und goldgelb ist.
9. Warm servieren.

Pfannkuchen mit Zitronenglasur



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 60 g Mehl (Type 550)
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 große Eier
- 120 ml Vollmilch
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Zitrone, Saft (etwa 1 Esslöffel)
- 3 Esslöffel Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie den Ofen auf ca. 205°C vor.
2. Den Dutch Oven auf mittlere Hitze stellen und die Butter hinzufügen.
3. Während die Butter schmilzt, den Teig zubereiten. Wenn Sie einen Mixer haben, geben Sie das Mehl, den Zucker, das Salz, die Eier, die Milch und die Vanille in das Gefäß und verrühren Sie alles zu einem feinen Teig.
4. Wenn Sie keinen haben, geben Sie die Zutaten in eine mittelgroße Schüssel und schlagen Sie sie mit einem Handrührgerät zu einem feinen Teig. Wenn der Dutch Oven an den Seiten heiß ist und die Butter nicht mehr schäumt, gießen Sie den Teig hinein und backen ihn 20 Minuten lang, ohne den Dutch Oven zu öffnen.
5. Der Pfannkuchen sollte goldbraun sein, mit dunkleren braunen Rändern. Gegebenenfalls weitere 5 Minuten backen.
6. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Puderzucker in einen kleinen feinen Sieb geben und über den Pfannkuchen streuen.

Salsa Verde Hähnchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
3-4 Std



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 1,3 kg Hähnchenbrust ohne Knochen, ohne Haut
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, zerkleinert
- 1 Glas Salsa Verde
- 100 ml Hühnerknochenbrühe
- 65 g Tomatenmark
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Paprika
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel gemahlener Koriander
- 2 Teelöffel Meersalz
- 2 TL schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 160°C vorheizen.
2. Alle Zutaten in einen Dutch Oven oder einen anderen großen, schweren, ofensicheren Topf geben und umrühren, um das Hähnchen mit der Sauce zu überziehen.
3. Abdecken und für 3 Stunden in den Ofen stellen oder bis das Hähnchen gabelweich ist und sich leicht auseinanderziehen lässt.
4. Stellen Sie den Topf für weitere 30 Minuten bis 1 Stunde in den Ofen, damit die Flüssigkeit zu einer dicken Sauce wird.
5. Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Dutch Oven (reservieren Sie die Sauce) und lassen Sie es etwas abkühlen, bevor Sie es mit zwei Gabeln oder einer Gabel und einem Löffel zerkleinern.
6. Das zerkleinerte Fleisch in die reservierte Sauce geben.

In Rotwein geschmorte Rippchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
2-3 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1,5 kg Rippchen (Spareribs) 2-3 cm dick
- Salz
- Pfeffer
- 3 Esslöffel Speiseöl
- 1 kleine Zwiebel grob gehackt
- 6 Karotten geschält und geschnitten
- 6 Knoblauchzehen gewürfelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 480 ml trockener Rotwein
- 720 ml Rinderbrühe
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Petersilie zum Verfeinern

1. Den Ofen vorheizen auf 180°C.
2. Die Rippchen reichlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem großen Dutch Oven oder einem Topf das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen.
4. Allseitig Rippchen anbraten und auf einen Teller geben.
5. Fügen Sie Zwiebeln und Karotten hinzu, um zu kochen und rühren Sie gelegentlich, für ca. 10 Minuten.
6. Fügen Sie Knoblauch hinzu und kochen Sie eine weitere Minute.
7. Danach das Tomatenmark dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.
8. Den Topf mit Rotwein ablöschen, dann die Rinderbrühe dazugeben und zum Kochen bringen.
9. Drehen Sie die Temperatur auf niedrig und fügen Sie die Rippchen wieder hinzu.
10. Fügen Sie Rosmarin und Thymian in den Topf.
11. Mit Deckel abdecken und 2 Stunden kochen, dann die Hitze auf 160°C senken und eine weitere Stunde kochen.
12. Den Topf aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten vor dem Servieren abkühlen lassen.

Rindfleischgulasch mit Champignons und Tomaten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Mehl
- 110 g ganze Champignons
- 250 ml saure Sahne
- 1 Dose Tomatenwürfel, nicht abgetropft
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 ½ Teelöffel Salz
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Teelöffel Paprika
- 900 g Rinderfilet, in Würfel geschnitten

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Das Öl hinzufügen und erhitzen.
2. Das Rinderfilet und die Zwiebel hinzufügen. Braten, bis sie braun werden.
3. Champignons, Tomaten, Salza, Pfeffer und Gewürze unterrühren.
4. Den Topf abdecken und ca. 1 Stunde 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
5. Die saure Sahne und das Mehl in einer Schüssel verrühren.
6. Die Mischung in den Topf geben und gut umrühren.
7. Köcheln lassen, bis es durch ist.
8. Über Spaghetti oder Nudeln servieren.

Geröstetes Kirschtomaten Capellini



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kg rote und gelbe Kirsch, Trauben oder andere kleine Tomaten
- 5 Knoblauchzehen, geschält
- 60 ml trockener Weißwein
- 1/4 Teelöffel Salz
- Prise Paprikaflocken
- 225 g Cappellini oder Spaghetti (oder andere Nudeln, falls erforderlich)
- 5 g frisches Basilikum, zerkleinert
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 30 g frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200°C Grad vorheizen.
2. Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Wein, Salz und rote Paprikaflocken in einen großen Dutch Oven oder einen ofenfesten Topf geben.
3. 45 Minuten rösten.
4. In der Zwischenzeit die Cappellini in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen.
5. Abgießen und in den Topf mit den Tomaten geben.
6. Basilikum und Pinienkerne dazugeben und mischen.
7. Mit Parmesan servieren.
8. Mit zusätzlichem Basilikum verfeinern.

Geschmortes Schweinefleisch mit Chilis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
2-3 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 900 g Schweinelende
- 6 Knoblauchzehen, zerkleinert
- 2 Habanero Chilis, gehackt
- 2 Zwiebeln, geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Chilipulver
- Ca. 400 g Tomaten, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. 2 Esslöffel Olivenöl in den Boden des Dutch Ovens geben.
2. Die Schweinelende mit dem restlichen Olivenöl, Salz und Chilipulver einreiben. In die Mitte des Topfes legen.
3. Mit gehackten Zwiebeln, Chilis und Tomaten bestreuen.
4. Bedecken und bei niedriger Temperatur (140°C bis 160°C) für 2 oder 3 Stunden backen, bis sich das Schweinefleisch mit einer Gabel leicht auseinander ziehen lässt.
5. Servieren.

Schweinelende mit Äpfeln und Apfelwein



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel gesalzene Butter
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Schweinelende
- 4 Äpfel, geviertelt
- 240 ml Apfelwein
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Olivenöl in den Dutch Oven geben und gleichmäßig verteilen.
2. Butter hinzufügen, bei mittlerer Temperatur schmelzen und Zwiebeln goldbraun anbraten.
3. Reiben Sie die Schweinelende mit Olivenöl, Salz und Pfeffer ein.
4. In die Mitte des Dutch Ovens legen.
5. Verteilen Sie Ihre Beilage (Äpfel und Zwiebeln) auf der Lende.
6. Den Apfelwein in den Dutch Oven geben.
7. Bedecken und langsam bei 170°C für 90 Minuten kochen. Das Fleisch sollte zart genug sein, es mit einer Gabel auseinanderziehen zu können.
8. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Rinderhack-Auflauf mit Mais und Paprika



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 400 g gekochter brauner Instantreis
- 450 g extra mageres Rinderhackfleisch
- 3-4 große grüne Paprikaschoten, gewürfelt
- Ca. 50 g Zwiebelwürfel
- 820 g Tomatenwürfel, abgetropft
- 400 g Mais, abgelassen
- Ca. 225 g Ketchup
- 280 g Champignons
- 1/2 TL gehackter Knoblauch
- Ca. 470 g fettarmer, geriebener Cheddar-Käse

ZUBEREITUNG:

1. Rinderhackfleisch und Zwiebel in einem Dutch Oven anbraten und abtropfen lassen. Sie können auch eine Pfanne dazu benutzen.
2. Gehackte grüne Paprikaschoten 10-15 Minuten in Wasser weich kochen oder etwa 5 Minuten lang in der Mikrowelle kochen.
3. Reis in separatem Topf kochen.
4. Gekochten Reis, Paprika, Rinderhackfleisch und die restlichen Zutaten (außer Käse) im Dutch Oven oder einer ofenfesten Auflaufform mischen.
5. Mit geriebenem Käse verfeinern.
6. Bei 180°C für 12-15 Minuten oder bis der Käse geschmolzen ist backen. Nun auf 250°C erhitzen und für 1-2 Minuten braten, bis der Käse leicht braun ist und Blasen wirft.
7. Heiß servieren.

Hähnchen Cacciatore



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 8 Hähnchenschenkel
- 1 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 große rote Paprika, gehackt
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 225 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 180 ml trockener Weißwein
- 800 g zerkleinerte Tomaten mit Saft
- 3 Stiele frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Die Hähnchenschenkel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Geben Sie ein wenig Olivenöl in einen Dutch Oven und garen Sie vorsichtig bei mittlerer Temperatur für ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite, um das Hähnchen zu braten. Nehmen Sie es dann aus dem Dutch Oven.
4. Erhitzen Sie etwas mehr Olivenöl in Ihrem Dutch Oven und braten die Zwiebeln, die rote Paprika und den Knoblauch für ungefähr 4 Minuten an.
5. Weißwein, Tomaten, Lorbeerblätter und Thymian zum Gemüse geben und erhitzen, bis die Sauce köchelt.
6. Fügen Sie nun Champignons zusammen mit den Hähnchenstücken mit der Haut nach oben zur Sauce hinzu und backen Sie sie für etwa 35-40 Minuten oder bis das Hähnchen vollständig gekocht ist ohne Deckel im Ofen.
7. Nach Geschmack würzen und heiß servieren.

Schmorbraten mit Gemüse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
3-4 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1,8 kg Rinderbraten
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 60 ml Rinderbrühe
- 20 ml trockener Rotwein
- 6 Karotten, geschält und in 2,5 cm Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie den Ofen auf 135°C vor.
2. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl im Dutch Oven erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und 5 Minuten braten.
3. Auf einen Teller geben. Die Karotten hinzugeben und 3 Minuten lang kochen. Die Karotten auf den Teller mit den Zwiebeln geben.
4. Den Braten in den Topf geben und 5 Minuten kochen, bis er von allen Seiten gebraten ist. Auf den Teller mit dem Gemüse geben.
5. Den Wein in den Topf geben und ablöschen.
6. Alles wieder in den Topf geben und Brühe, Thymian und Rosmarin hinzufügen.
7. Zugedeckt 3 ½ Stunden braten oder bis der Braten zart ist. 10 Minuten ruhen lassen.
8. In Scheiben schneiden und servieren.

Dutch Oven Rindersteak Eintopf



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 1 Prise Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 4 Esslöffel Tapiokastärke
- 1 Teelöffel Zucker
- 480 ml Tomatensaft
- 2 große Möhren, in Scheiben geschnitten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 4 große Kartoffel, geschält und gewürfelt
- 900 g Rinderlende, in dicke Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Öl im Dutch Oven erhitzen.
2. Das Steak hineingeben und 1 Minute pro Seite anbraten.
3. Das Steak herausnehmen und beiseite stellen.
4. Kartoffeln, Sellerie und Karotten in den Dutch Oven geben und 5 Minuten lang anbraten.
5. Tomatensaft, Zucker, Tapiokastärke, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.
6. Das Steak wieder in den Topf legen.
7. Zudecken und im Ofen bei 175°C 1 Stunde und 20 Minuten backen.
8. Servieren.

Gebackener Lachs



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 900 g Lachsfilet
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 50 g Mais
- 1 Teelöffel Dill
- 1 Esslöffel Petersilie
- 240 ml Hühnerbrühe
- 1 Prise Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie eine Tasche der Länge nach in den Lachs.
2. Zwiebeln und Karotten schälen, Stiel und Kerne von Paprika entfernen.
3. Karotte, Zwiebel und Paprika in kleine Stücke schneiden.
4. Karotte, Zwiebel, Paprika, Mais, Dill und Petersilie mischen.
5. Salz und Pfeffer hinzufügen.
6. Die Tasche damit ausstopfen und Gemüsereste um das Filet legen.
7. Gießen Sie die Hühnerbrühe über den Lachsaufguss bei 180°C für 30 Minuten.
8. Servieren.

Griechische Garnelen



ZUTATEN:

- 1 TL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 1,5 kg ganze Tomaten, abtropfen lassen, grob hacken
- 5 g gehackte frische Petersilie
- 600 g große Garnelen, geschält und entdarnt
- 110 g Feta Käse
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Dutch Oven auf 200°C vorheizen.
2. Öl in einem großen Dutch Oven bei mittlerer Temperatur erhitzen.
3. Knoblauch hinzufügen, 30 Sekunden anbraten.
4. Fügen Sie Tomaten und ca. 15 g Petersilie hinzu.
5. Temperatur reduzieren, 10 min köcheln lassen, Garnelen hinzufügen, 5 min kochen.
6. Gießen Sie die Mischung in eine Backform.
7. Mit Käse bestreuen.
8. Backen Sie bei 200°C für 10 Minuten.
9. Mit 15 g Petersilie, Zitronensaft und Pfeffer bestreuen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

Notizen:

Gewürzte Apfelstückchen



ZUTATEN:

- Rapsöl zum Braten
- Ca. 110 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Apfelmischgewürz
- 150 g Mehl (Type 405)
- 2 EL brauner Zucker
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 120 ml frischer Apfelwein
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 1 großer Granny Smith Apfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen großen Dutch Oven mit ein wenig Öl und erhitzen diesen auf 180°C.
2. Mischen Sie den Kristallzucker und 1/2 Teelöffel Kuchengewürz in einer Schüssel.
3. Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Salz und die restlichen 1/2 Teelöffel in einer Schüssel verquirlen.
4. Apfelwein, Ei und Vanille in einer separaten Schüssel verquirlen. Fügen Sie die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu und mischen, bis sich alles gut vermischt hat.
5. Apfel schälen und entkernen. Reiben Sie die Hälfte des Apfels grob und schneiden dann die andere Hälfte in Stücke. Bitte Vorsichtig unterheben.
6. Geben Sie einen Esslöffel Teig (ca. 2 Esslöffel pro Stück) in Öl.
7. Einmal wenden und 2 bis 4 Minuten goldbraun braten.
8. Warme Apfelstückchen in eine Zucker-Gewürz-Mischung geben.
9. Am Ende Warm servieren.

Notizen:



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4-6

Mandel-Hafer-Streuselkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Haferflocken
- Ca. 100-150 g Zucker, aufgeteilt
- Ca. 100 g Mandelmehl
- ¼ Teelöffel Backpulver
- 2 Prisen Salz, aufgeteilt
- 3 Esslöffel Butter
- Ca. 45 g gehackte Mandeln (vorzugsweise Marcona)
- Ca. 420 g frische Kirschen, entsteint
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Haferflocken, ca. 50 g Zucker, Mandelmehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine vermengen. Alles gut miteinander vermengen.
3. Die Butter hinzugeben und in die Masse einarbeiten.
4. Die gehackten Mandeln untermischen.
5. Die Streuselmischung gleichmäßig in einem Dutch Oven verteilen.
6. In einer großen Schüssel die restliche(n) 50 g Zucker, die Kirschen, den Zimt und die restliche 1 Prise Salz vermischen.
7. Verteilen Sie die Kirschmischung auf der Streuselmischung im Dutch Oven.
8. Abdecken, in den vorgeheizten Ofen schieben und 35 bis 40 Minuten backen, oder bis die Früchte sprudelnd sind und die Kruste golden ist.

Schokoladenplätzchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 225 g ungesalzene Butter
- Ca. 170 g brauner Zucker
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eier
- Ca. 250 g plus 2 Esslöffel Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 255 g Schokoladenstücke

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie den Ofen auf 163°C vor.
2. Schmelzen Sie die Butter in einem Dutch Oven bei mittlerer Hitze.
3. Den braunen Zucker und den Kristallzucker hinzufügen.
4. Den Herd ausschalten und gut rühren, bis die Masse fein ist. Vollständig abkühlen lassen.
5. Die Vanille und die Eier unterrühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Die Schokoladenstückchen unterheben und den Teig in den Boden des Dutch Oven drücken, so dass eine flache Schicht entsteht.
7. 28 bis 35 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
8. Den Dutch Oven auf ein Gitterrost stellen 5 Minuten abkühlen lassen und dann warm servieren.



BONUS: DESSERT- SAUCEN

Heiße Karamellsauce



ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g Vollmilchschokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

Rhabarber-Sauce



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g weißer Zucker

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.

Erdbeersauce



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren.
2. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
3. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



Abschließende Worte

Ein Dutch Oven ist eine lohnende Investition für jede Küche. Er ist vielseitig einsetzbar - Braten, Backen und Frittieren sind nur einige Beispiele, die in Ihrer Küche nützlich sein können.

Mit der richtigen Pflege und Wartung ist dieser Dutch Oven ein Kochgeschirr, das Ihnen viele Jahre und sogar bis zur nächsten Generation erhalten bleibt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)