

DUTCH OVEN

Rezepte

Dutch Oven Kochbuch für Anfänger und Fortgeschrittene.
Der kürzeste Weg, um sich Dutch Oven Gerichte auf der Zunge zergehen zu lassen.

CHILI OVEN

© 2022 Walter Kibler

Verlagslabel: Walter Kibler Books

ISBN Softcover: 978-3-347-69436-1

ISBN E-Book: 978-3-347-69438-5

Druck und Distribution im Auftrag des Autors:

trédition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist der Autor verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne seine Zustimmung unzulässig. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag des Autors, zu erreichen unter: trédition GmbH, Abteilung "Impressumservice", Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg, Deutschland.

Inhalt

Wer sind wir und was machen wir?.....	1
Spare Ribs aus dem Dutch Oven	3
Nudelaufwurf aus dem Dutch Oven	6
Geschmorte Lammkeule aus dem Dutch Oven	8
Chili con carne aus dem Dutch Oven	10
Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven.....	12
Schweinebraten im Dutch Oven	14
Schweineschulter aus dem Dutch Oven	16
Chicken Curry aus dem Dutch Oven	18
Gulasch aus dem Dutch Oven	20
Das Schichtfleisch aus dem Dutch Oven.....	22
Schweinehals aus dem Dutch Oven.....	25
Süßkartoffel-Eintopf aus dem Dutch Oven	27
Hirschragout aus dem Dutch Oven.....	29
Beinscheiben aus dem Dutch Oven	31
Chorizo Eintopf aus dem Dutch Oven.....	33
Einen Dutch Oven reinigen	35
Cheesecake aus dem Dutch Oven.....	39
Käse-Zwiebel Brot aus dem Feuertopf	41
Apfelkuchen	43
Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln	45
Hackbällchen aus dem Feuertopf	47
Cranberry-Schnecken	49
Schüttelpizza.....	51

Hischragout	53
Schwarzbiergulasch	55
Kaninchenragout	57
Kürbissuppe aus dem Dutch Oven.....	59
Pulled Chicken Burger	61
Guinness Bananenbrot	63
Hähnchenbollen auf Wurzelgemüse	65
Pfannkuchen.....	67
Milchreis	69
Gefüllter Kürbis aus dem Feuertopf.....	71
Gefüllte Paprikaschoten	73
Maritime Tomatensuppe	77
Pfirsich-Tomatensuppe mit Mozzarella	79
Fleischsuppe mit Käse	80
Karotten-Cremesuppe	81
Kartoffel-Cremesuppe mit Kräutern	82
Ochsenchwanzsuppe.....	84
Brokkoli-Suppe	86
Möhren-Orangen-Suppe.....	87
Scharfe Tomatensuppe mit Lavendel.....	88
Kürbis-Karotten-Ingwer-Cremesuppe	89
Eintopf aus Tomaten-Bohnen-Kartoffeln	90
Eintopf aus Rindfleisch-Bohnen-Kartoffeln	91
Eintopf aus Karotten-Kartoffeln-Käse	92
Soljanka.....	94
Nudeln mit Tomaten und Basilikum	96
Nudeln mit Frischkäsesauce und Räucherlachs	97
Nudeln mit Pak Choi und Paprika.....	98
Nudeln mit Kürbis.....	99

Nudeln mit Speck und Mangold.....	100
Hühnerbrust in Nudeln	102
Nudeln in Hackfleisch	104
Nudeln in Linsen, Bohnen und Brokkoli.....	105
Nudeln mit Paprika-Mix.....	107
Nudeln in Tomaten und Knoblauch.....	108
Nudeln in Tomaten und Mozzarella	109
Scharfe Nudeln	110
Reispfanne mit Karotten in Curry-Sahne	111
Reispfanne mit Gemüse und Pilzen.....	112
Reispfanne mit Hackfleisch.....	113
Reispfanne mit Gemüse und Feta.....	114
Scharfe Reispfanne	115
Reisfleisch mit Tomatenmark.....	117
Reisknödel	118
Pasta mit Hähnchen	120
Jambalaya	121
Rindergeschnetzeltes	123
Pasta mit Chili und Käse	124
Putenfleisch mit Reis	125
Hähnchen-Rigatoni.....	126
Fruchtiger Putentopf	127
Hackfleisch-Gemüse-Topf.....	128
Herbstlicher Gulascheintopf	129
Geschmortes Rind mit Wintergemüse	131
Pasta mit Spinat und Räucherlachs.....	132
Pasta mit Spargel und Lachs.....	134
Spaghetti mit Garnelen	135
Pasta mit Garnelen und Spinat.....	136

Jambalaya mit Meeresfrüchten	137
Pasta mit Lachs, Garnelen und Spinat	139
Kabeljau-Pfanne mit Steinpilz-Spaghetti	140
Fischeintopf mit Muscheln und Garnelen	142
Seeteufel-Eintopf	144
Fischtopf mit Reis und Zucchini	146
Vegetarische Rezepte	147
Kartoffel-Zucchini-Eintopf	147
Marokkanischer Kichererbsentopf	148
Asiatische Pasta	150
Fettuccine mit Gemüse	151
Quinoa-Chili mit Bohnen und Avocado	152
Spaghetti mit Paprika	154
Pasta Caprese	155
Rigatoni mit Pilzen	156
Quinoa-Bowl	157
Linsenchili mit Reis	159
Scharfe Nudeln	161
Asiatische One Pot Rezepte	162
Curry mit Süßkartoffeln und Rindfleisch	162
Ciabatta mit Tomaten	164
Linsen-Dal	165
Thai-Curry-Pasta	167
Thai-Erdnuss-Nudeln	168
Glasnudel-Curry	169
Curry mit Mandel-Nuss-Tofu	170
Glasnudel-Topf mit Lachs	172
Nudeln mit Pak Choi und Paprika	173
Asiatischer Hähnchentopf mit Gemüse	174

Zucchini-Spaghetti mit Feta und Zitrone.....	176
Hähnchen mit Gemüse und Erdnüssen	177
Zucchini-Nudeln mit Tomaten	178
Zucchini-Hackfleisch-Topf	179
Kohleintopf.....	180
Gemüsepizzatopf	181
Blumenkohltopf mit Tomaten	182
Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce	183
Spaghetti mit Rucola	184
Zucchini-Nudeln mit Garnelen und Tomaten.....	185
Brokkoli-Pasta	186
Konfettipfanne	187
Nudeln mit Kürbis	188
Schupfnudeltopf	189
Wirsing-Farfalle-Eintopf	190
Paprika-Cremesuppe.....	192
Schlusswort.....	193
Impressum	194

Wer sind wir und was machen wir?

Wieso schreiben wir ein solches Buch über einen Feuertopf? Wer sind wir überhaupt und warum machen wir das? Jahrelang haben wir zusammen gekocht und dabei die verschiedensten Gerichte ausprobiert. Unter uns war ein Camping Profi und ein ehemaliger Hotel Koch, sodass wir nicht nur sehr viel Spaß hatten, sondern auch die unterschiedlichsten Gerichte probiert haben. Wahrscheinlich geht es Ihnen genauso, wie uns damals: Sie möchten neue extravagante Gerichte ausprobieren und sich einfach mal austesten. In einem normalen Kochbuch werden Sie hierzu nichts finden. Deshalb haben wir uns dazu entschieden, ein besonderes Kochbuch zu schreiben. In unserem Buch finden Sie sowohl Gerichte, die jede Person kennt als auch andere Gerichte, die sehr speziell sind. Sie möchten Ihre Kochkünste verbessern oder einfach bei der nächsten Feier etwas Neues auf den Tisch bringen? Dann haben Sie mit diesem Buch die richtige Entscheidung getroffen. Doch, vorab sollte geklärt werden, was überhaupt ein Feuertopf ist.

Heutzutage werden Dutch Oven von Tag zu Tag immer beliebter. Es handelt sich bei den Dutch Oven um Gusseisen Feuertöpfe, welche beim Zubereiten von verschiedenen Speisen ideal verwendet werden können. Mit einem Dutch Oven kann der Nutzer nicht nur Schmoren und Kochen, sondern auch braten, backen, frittieren. Ein weiterer Vorteil bietet sich darin, dass ein Dutch Oven überall und ohne großen Aufwand eingesetzt werden kann. Woher kommt aber der Dutch Oven?

Der Dutch Oven kommt aus Amerika, um genauer zu sein aus dem Wilden Westen. Sie waren die mobilen Küchen der Antike. In Deutschland ist der Kult um die Dutch Oven vor allem unter dem Begriff Dopfen angekommen. Dopfen ist hierbei eine Mischung aus Dutch Oven und Topf. Mit dem Kult kamen auch zahlreiche Rezepte nach Deutschland. Mit den folgenden Dutch Oven Rezepten wird jeder Abend zu einem gelungenen Abend.

Spare Ribs aus dem Dutch Oven

Zutaten

- 3kg Schweinerippchen
- 7EL Barbecuesauce
- 1EL Ahornsirup
- 1TL scharfer Senf
- 2TL Tabasco
- 2 Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 10 Streifen Bacon

Zubereitung

Die Schweinerippchen sollten am besten einen Tag vorher schon vorbereitet werden. Hierzu können die Rippchen in einer Gewürzmarinade mariniert werden. Darauf sollten die Rippchen über Nacht im Kühlschrank bleiben. Am folgenden Tag sollten circa 20 Briketts in einer Feuerschale angezündet werden. Nachdem diese beginnen ordentlich durchzuziehen, sollten die Zwiebeln geviertelt werden und mit der Paprika, welche in mittelgroße Stücke geschnitten werden sollte, in einen Topf gelegt werden.

Hierüber können Sie bei Bedarf eine halbe Flasche Dunkels Bier gießen. Das Gemüse hat hierbei eine unterstützende Funktion: Es soll verhindern, dass das Fleisch später in der Flüssigkeit liegt. Nachdem Sie dies getan haben, müssen Sie die verschiedenen Saucen miteinander verrühren. Dies bedeutet, dass Sie die Barbecuesauce, den Ahornsirup, den Senf und den Tabasco in einen Behälter geben müssen. Darauf können Sie die erste Lage Fleisch in den Dutch Oven legen und mit der Sauce bepinseln.

Danach können Sie die weiteren Schichten bilden und das Fleisch mit der Sauce einpinseln. Zum Schluss sollten Sie darauf achten, dass Sie ein wenig von der Sauce aufbewahren. Zu guter Letzt müssen Sie nur noch den Bacon über das Fleisch legen. Dieser sorgt dafür, dass das Fleisch nicht am Deckel festklebt und verbrennt.

Nachdem Sie dies getan haben, müssen Sie den Dutch Oven auf die Hälfte der Briketts stellen und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Die gesamte Garzeit beträgt 2,5 Stunden. Nach jeder vollen Stunde sollten Sie überprüfen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Nur so können Sie dafür sorgen, dass nichts verbrennt. Falls die Temperatur zu hoch wird, können Sie einige Briketts wegnehmen. Nach dem Ende der Garzeit wird das Fleisch so zart sein, dass es fast von den Knochen fällt. Zu diesem Gericht können Sie als Beilagen Wedges und einen Salat verwenden.

Nudelaufwurf aus dem Dutch Oven

Ein Nudelaufwurf aus dem Dutch Oven? Viele werden sich denken, dass das überhaupt nicht geht, doch ein Nudelaufwurf aus dem Dutch Oven kann sehr gut schmecken.

Hierzu benötigen Sie folgende Zutaten:

- 500g Nudeln
- 500g Datteltomaten
- 500ml passierte Tomaten
- 400g Rinderhackfleisch
- 200g Pizzakäse
- 150ml Sahne
- 2 Zwiebeln
- 1EL Butterschmalz
- 1TL Zucker
- 1TL italienische Kräuter
- 0,5TL Salz
- 0,5TL Pfeffer
- 0,5TL Oregano

Die Zubereitung des Nudelaufwurfs

Am Anfang werden 12 Briketts im Anzündkamin durchgeglüht. Während diese glühen, können die Zwiebeln abgezogen werden und klein gewürfelt werden. Die Tomaten werden in derselben Zeit halbiert. Die Nudeln werden nach der jeweiligen Verpackungsanweisung in Salzwasser gekocht. Hierbei sollten Sie beachten, dass Sie die Kochzeit um 1-2 Minuten verkürzen, da die Nudeln ja später noch am Dutch Oven

weitergaren und ansonsten zu weich werden. Wenn zum Beispiel auf der Nudelpackung eine Kochzeit von 12 Minuten vorgeschrieben ist, sollten Sie die Nudeln nur 10 Minuten kochen lassen. Die passierten Tomaten werden mit der Sahne, dem Zucker, den italienischen Kräutern, dem Oregano, dem Salz und dem Pfeffer vermischt und vermengt. Falls Sie den Nudelaufbau in der Küche zubereiten, sollten Sie die Sauce kurz aufkochen lassen, damit sich alle Zutaten in der Sauce gut miteinander verbinden.

Sobald die Briketts durchgeglüht sind, werden diese unter dem Dutch Oven verteilt. In den Gusstopf wird darauf ein wenig Butterschmalz gegeben und das Hackfleisch wird mit den Zwiebeln in diesem angebraten. Für 2-3 Minuten sollten Sie auch die halbierten Tomaten dazugeben. Nachdem Sie dies gemacht haben, müssen Sie den Dutch Oven von der Glut nehmen und die gekochten Nudeln sowie die Sauce hinzufügen und unterrühren. Zum Schluss sollten Sie den Auflauf gleichmäßig mit Pizzakäse bedecken. Danach wird der Dutch Oven verschlossen und zurück in die Glut gegeben. Sie sollten darauf achten, dass Sie die Briketts sowohl auf dem Deckel als auch unter dem Dutch Oven gleichmäßig verteilen. Die Garzeit des Auflaufs beträgt in etwa 40 Minuten. Sobald der Käse zerlaufen und goldbraun ist, ist der Nudelaufbau fertig. Egal ob jung oder alt, dieser Auflauf schmeckt einfach jedem! Falls Sie einen Dutch Oven haben und noch nie versucht haben, einen Nudelaufbau mit diesem zu machen, sollten Sie dies unbedingt nachholen. Sie werden sich wundern, wie gut so ein Nudelaufbau aus schmecken kann.

Geschmorte Lammkeule aus dem Dutch Oven mit Kräutermarinade

Einer der Klassiker, was gibt es besseres als eine geschmorte Lammkeule aus dem Dutch Oven?

Für dieses Gericht brauchen Sie die folgenden Zutaten:

Für das Fleisch:

- 1 Lammkeule
- 3 Möhren
- Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 3 rote Zwiebeln
- 400ml Lammfond
- 200ml Rotwein
- 1kg Tomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- Öl

Für die Marinade:

- 2EL Kräuter
- 1 Prise Rohrzucker

Zubereitung des Gerichts

Für die Marinade müssen Sie zunächst die Kräuter und das Knoblauch fein hacken und vermischen. Nachdem Sie dies getan haben, müssen Sie das Ganze mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker würzen und die Lammkeule rundherum würzen. Darauf geht es an das Gemüse. Sie sollten Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und mit dem Porree in Stücke schneiden. Das Gemüse können Sie danach schon in den Dutch Oven tun, die Lammkeule darauf legen und anschließend alles mit dem Rotwein, dem Lammfond und den Tomaten aufgießen. Zuletzt müssen Sie nur noch warten, lassen Sie das Ganze für circa eineinhalb Stunden bei ca. 180 Grad schmoren und danach können Sie das Gericht servieren.

Chili con carne aus dem Dutch Oven

Wer kennt Chili con carne nicht? Es ist wahrscheinlich eines der beliebtesten Gerichte und auch eines der schmackhaftesten. Doch, wie schmeckt Chili con carne aus dem Dutch Oven?

Zutaten:

- 1 Paket Speckwürfel
- Gemüsezwiebeln
- 1kg Rinderhackfleisch
- 3 kleine Dosen Tomaten
- 2 kleine Dosen Kidneybohnen
- 1 Paprikaschote
- 1 Handvoll grobes Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver
- 1 Chilischote

Die Zubereitung eines Chili con carne im Dutch Oven

Zu Beginn braucht der Topf eine Menge Kohle, damit er ordentlich Hitze hat zum Anbraten. Später muss diese Kohle jedoch reduziert werden, damit das Gericht nicht anbrennt. Den Speck und die Zwiebeln sollten Sie mit Öl, falls vorhanden Erdnussöl, anbraten. Darauf sollten Sie das Hackfleisch dazugeben und darauf achten, dass Sie nicht den Speck und die Zwiebeln mit dem Hackfleisch vermengen. Falls alles noch nicht durch ist, ist das kein Problem.

Rühren Sie alles durch und reduzieren Sie die Kohlen unter dem Topf. Nun können Sie die gestückelten Tomaten, die Kidneybohnen

und die Paprika dazugeben.

Um das Chili con carne zu würzen, können Sie Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver verwenden. Zu guter Letzt müssen Sie nur noch die getrocknete Chilischote Kleinbröseln und dazugeben. Rühren Sie alles durch und lassen Sie das Chili für circa 1,5 Stunden köcheln. Als Beilage zu Ihrem Chili con carne empfiehlt sich ein rustikales Brot. Sie werden sich wundern, wie gut so ein einfaches Chili Rezept schmecken kann.

Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

Ein klassisches Kartoffelgratin. Nur diesmal kommt er nicht aus dem Ofen, sondern aus dem Dutch Oven.

Zutaten:

- 1,2kg Kartoffeln
- 300ml Sahne
- Eine geriebene Muskatnuss
- 150ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 100g geriebenen Bergkäse
- 150g geriebenen Edamer Käse
- Rapsöl oder Sonnenblumenöl, für den Dutch Oven

Die Zubereitung

Zu Beginn müssen die Kartoffeln geschält werden und für etwa 30 Minuten ins Wasser gelegt werden, damit die Stärke etwas entziehen kann. In der Zwischenzeit können Sie den Dutch Oven mit Raps- oder Sonnenblumenöl ausreiben. Nachdem die Stärke aus den Kartoffeln etwas entwichen ist, sollten Sie diese in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Die flach geschnittenen Scheiben müssen Sie danach in den Dutch Oven schichten und zwischen jede Lage etwas Muskatnuss streuen oder besser frisch reiben. Nun geben Sie die Sahne und Milch in einen Topf und geben Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu.