

# INHALT

Kurze Einführung	3
Was ist ein Dutch Oven und wo kommt er her? 1	
Wie wird der Dutch Oven verwendet?	3
Was benötigen Sie zusätzlich und welches Zubehör gibt es?	5
Rezepte, die begeistern	9
Köstlichkeiten, auf dem Herd zubereitet	10
Vom Rind	10
<i>Stroganoff-Rouladen (in Senf-Sauce)</i>	11
<i>Pulled Beef, fruchtig mit Kirschen</i>	12
<i>Tafelspitz</i>	13
<i>Köstliches Roastbeef mit Kürbis-Püree</i>	14
<i>Schneller Sauerbraten</i>	15
<i>Geschmorte Bäckchen vom Rind</i>	16
<i>Gorgonzola-Rouladen mit Spargelfüllung</i>	17
<i>Rinder-Haxe, geschmort</i>	18
Vom Schwein	19
<i>Filet im Speckmantel</i>	20
<i>Zwiebel-Bier-Fleisch</i>	21
<i>Geschichtetes Fleisch mit Gemüse</i>	22
<i>Filetmedaillons mit gemischten Pilzen</i>	23
<i>Schaschlik-Spiesse</i>	24
<i>Wursttopf mit Bier</i>	25
<i>Fränkischer Kachelfleisch-Topf mit Kräutern</i>	26
<i>Schweinebraten in Speckkruste</i>	27
Vom Geflügel	28
<i>Heu-Hähnchen, im Ganzen zubereitet</i>	29
<i>Huhn in Weissweinsauce (Coq au Vin)</i>	30
<i>Pulled Chicken</i>	31
<i>Frikassee vom Huhn</i>	32

<i>Mediterrane Entenbrust</i>	33
<i>Puten-Schicht-Cordon-bleu</i>	34
<i>Teriyaki-Chicken</i>	35

Vom Wild	36
----------	----

<i>Knoblauch-Kaninchen</i>	37
<i>Wildschweinbraten, im Ganzen geschmort</i>	38
<i>Schmorkeule vom Reh</i>	39
<i>Hirsch-Gulasch in kräftiger Schoko-Sosse</i>	40
<i>Zarter Rehrücken, niedrig gegart</i>	41
<i>Gefüllte Wachteln</i>	42

Fischgerichte	43
---------------	----

<i>Miesmuscheln</i>	44
<i>Paella-Pfanne nach spanischer Art</i>	45
<i>Mediterrane Fischsuppe</i>	46
<i>Im Ganzen gebackene Dorade</i>	47
<i>Geschichteter Kabeljau</i>	48
<i>Tintenfisch, im Dutch Oven zubereitet</i>	49
<i>Lachs-Auflauf mit Ziegenkäse</i>	50
<i>Lachs, in Butter gesmokt</i>	51
<i>Herzhaft überbackener Rotbarsch</i>	52
<i>Fisch-Kokos-Curry</i>	53

Eintopfgerichte und Suppen	54
----------------------------	----

<i>Klassisches Chili con Carne</i>	55
<i>Fixer Bohnentopf</i>	56
<i>Hotdog-Eintopf</i>	57
<i>Soljanka</i>	58
<i>Türkischer Fleischtopf</i>	59
<i>Kokos-Curry mit Linsen (vegan)</i>	60
<i>Räuber-Hack-Topf</i>	61
<i>Ratatouille mit Fleischeinlage</i>	62
<i>Zwiebelsuppe auf französische Art</i>	63
<i>Gulaschsuppe auf ungarische Art</i>	64
<i>Käsesuppe mit Lauch und Croûtons</i>	65
<i>Schnelle asiatische Bihun-Suppe</i>	66

<i>Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)</i>	67
<i>Scharfe Biersuppe</i>	68
<i>Erbsensuppe mit würziger Einlage</i>	69
<i>Cremige Tomatensuppe</i>	70

## Aufläufe und Allerlei für drinnen und draußen 71

<i>Schinken-Zwiebel-Kartoffelgratin</i>	72
<i>Überbackenes Metaxa-Gyros</i>	73
<i>Hackfleisch-Lasagne</i>	74
<i>Rotkohl-Rouladen</i>	75
<i>Tomatensosse mit Mettbällchen</i>	76
<i>Käse-Makkaroni</i>	77
<i>Leckerer Rotkohl mit Äpfeln und Zwiebeln</i>	78
<i>Wirsing-Tarte, im Deckel gebacken</i>	79
<i>Rosenkohltopf mit Süsskartoffelkick</i>	80
<i>Reistopf (Jambalaya)</i>	81
<i>Kartoffelkuchen (Riesen-Rösti)</i>	82
<i>Schupfnudel-Pfanne, bayrisch präsentiert</i>	83
<i>Rotwein-Zwiebeln</i>	84
<i>Speckkuchen französischer Art (Quiche Lorraine)</i>	85
<i>Dünne Pfannkuchen (Crêpes)</i>	86
<i>Grill-Chutney aus Mirabellen</i>	87

## Outdoor-Rezepte 88

### Für den Gasgrill 88

<i>Zartes Kasseler auf fruchtigem Sauerkraut</i>	89
<i>Feinstes Pulled Pork</i>	90
<i>Dutch-Oven-Spareribs</i>	91
<i>Kräuter-Lammkeule, geschmort</i>	92
<i>Grünkohl, klassisch vom Grill</i>	93
<i>Käsefondue, wie bei den Schweizern</i>	94
<i>Pommes Frites aus dem Dutch Oven</i>	95
<i>Saftige Steaks in Biermarinade</i>	96
<i>Currywurst-Topf in Cola-Sosse</i>	97
<i>Kross gebackener Blumenkohl</i>	98
<i>Wildschwein, gesmokt und gepullt</i>	99

*In Salz gepacktes Huhn* 100  
*Frittierte Mozzarella-Sticks im Kartoffelmantel* 101  
*Knack- & Back-Auflauf mit Sucuk* 102

#### Für glühende Kohlen/Briketts oder offenes Feuer 103

*Knusprig gefüllte Ente, ideal für die Festtage* 104  
*Zartes Gulasch* 105  
*Schweine-Krustenbraten* 106  
*Wildgulasch mit Schuss* 107  
*Lamm-Topf (Irish Stew)* 108  
*Hähnchenschenkel mit Kartoffeln* 109  
*Ente in Sauce à l'Orange* 110  
*Gefüllte Paprikaschoten* 111  
*Kürbis-Cannelloni in Sahne-Sosse* 112  
*Pizza-Leberkäse-Torte* 113  
*Sahne-Schnitzel-Topf* 114  
*KartoffelGulasch* 115  
*Gemischter Pilz-Topf* 116  
*Ross-Ragout* 117  
*Würzige Rosmarin-Kartoffeln* 118

#### Backen im Dutch Oven 119

*Verrauchtes Sauerteigbrot* 120  
*Walnuss-Vollkorn-Brot* 121  
*Bauernbrot* 122  
*Buntes Pizzabrot* 123  
*Zwiebel-Brot* 124  
*Knoblauch-Zupfbrot* 125  
*Mediterranes Weissbrot* 126  
*Brot mit Joghurt-Kruste* 127  
*Kartoffelbrot* 128  
*Kürbisbrot* 129  
*Kräuter-Weissbrot* 130  
*Süßes Maisbrot* 131  
*Früchtebrot* 132  
*Apfel-Crumble aus dem Dutch Oven* 133  
*Omas Apfelkuchen* 134

*Käsekuchen mit Mohn* 135

**Specials für besondere Anlässe** 136

*Weihnachtliche Feuerzangenbowle* 137

*Glühwein, selbst kreiert* 138

*Heisser Gin-Punch* 139

*AdventStollen* 140

*Festlicher Rinderbraten mit Adventgewürzen* 141

*Gebrannte Weihnachtsmandeln* 142

*Popcorn, süß und karamellisiert* 143

**Pflegehinweise und Tipps** 144

*Vor dem ersten Gebrauch* 144

*Nach dem Kochen* 146

**Zum Schluss** 147

**Rezeptverzeichnis in alphabetischer Reihenfolge** 148