

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>Herhaft 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>Tomatenosse 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

<i>In Salz gepacktes Huhn</i>	100
<i>Frittierte Mozzarella-Sticks im Kartoffelmantel</i>	101
<i>Knack- & Back-Auflauf mit Sucuk</i>	102
Für glühende Kohlen/Briketts oder offenes Feuer	103
<i>Knusprig gefüllte Ente, ideal für die Festtage</i>	104
<i>Zartes Gulasch</i>	105
<i>Schweine-Krustenbraten</i>	106
<i>Wildgulasch mit Schuss</i>	107
<i>Lamm-Topf (Irish Stew)</i>	108
<i>Hähnchenschenkel mit Kartoffeln</i>	109
<i>Ente in Sauce à l'Orange</i>	110
<i>Gefüllte Paprikaschoten</i>	111
<i>Kürbis-Cannelloni in Sahne-Sosse</i>	112
<i>Pizza-Leberkäse-Torte</i>	113
<i>Sahne-Schnitzel-Topf</i>	114
<i>KartoffelGulasch</i>	115
<i>Gemischter Pilz-Topf</i>	116
<i>Ross-Ragout</i>	117
<i>Würzige Rosmarin-Kartoffeln</i>	118
Backen im Dutch Oven	119
<i>Verrauchtes Sauerteigbrot</i>	120
<i>Walnuss-Vollkorn-Brot</i>	121
<i>Bauernbrot</i>	122
<i>Buntes Pizzabrot</i>	123
<i>Zwiebel-Brot</i>	124
<i>Knoblauch-Zupfbrot</i>	125
<i>Mediterranes Weissbrot</i>	126
<i>Brot mit Joghurt-Kruste</i>	127
<i>Kartoffelbrot</i>	128
<i>Kürbisbrot</i>	129
<i>Kräuter-Weissbrot</i>	130
<i>Süßes Maisbrot</i>	131
<i>Früchtebrot</i>	132
<i>Apfel-Crumble aus dem Dutch Oven</i>	133
<i>Omas Apfelkuchen</i>	134

<i>Käsekuchen mit Mohn</i>	135
Specials für besondere Anlässe	136
<i>Weihnachtliche Feuerzangenbowle</i>	137
<i>Glühwein, selbst kreiert</i>	138
<i>Heisser Gin-Punch</i>	139
<i>AdventStollen</i>	140
<i>Festlicher Rinderbraten mit Adventgewürzen</i>	141
<i>Gebrannte Weihnachtsmandeln</i>	142
<i>Popcorn, süß und karamellisiert</i>	143
Pflegehinweise und Tipps	144
<i>Vor dem ersten Gebrauch</i>	144
<i>Nach dem Kochen</i>	146
Zum Schluss	147
Rezeptverzeichnis in alphabetischer Reihenfolge	148