

Vorwort	8
Geschichte des Dutch Oven	10
Kaufberatung und Pflege	
Welcher Topf für den Anfang?	14
Die verschiedenen Zahlen auf den Deckeln	14
Die Form des Henkels	16
Augen auf beim Dutch-Oven-Kauf	16
Wie fange ich an und was brauche ich?	18
Qualitätsunterschiede bei der Herstellung	19
Einen Dutch Oven einbrennen	20
Wie transportiert man einen Dutch Oven ...	22
... und wie bewahrt man ihn auf?	22
Wie reinigt man einen Dutch Oven?	24
Hitzeregulierung und Bedienung	
Holzkohle und Briketts	28
Garzeiten und Anzahl der Kohlen	31
Die einfache Ring-Methode zur Hitzesteuerung	34
Hängen oder Stehen?	34
Kochen mit der Glut aus einem Lagerfeuer	36
Wie vermeiden Sie Überraschungen oder Enttäuschungen?	36
Kochen bei Regen, Kälte und Schnee	36
Überbacken mit dem Petromax	37
Zubehör	38-54

Rezepte

Allgemeine Informationen	58
Wie benutzt man diese Rezepte?	59
Frühstück	
Blaubeer-Pancakes	62
Mountain Man Breakfast	62
Frittata mit Pilzen und Frühlingszwiebeln	64
Eier Benedict im Dutch-Oven-Style	64
Hoppelpoppel Camping-Style	66
Suppen und Eintöpfe	
Ochsenschwanzsuppe	70
Erbseneintopf	70
Rouladentopf	72
Chili mit Maisbrotkruste	72

Potjiekos	74	Kartoffel-Wedges	122
Lamm-Curry mit Aprikosen	74	Baked Potatoes	124
Chakalaka	74	Rotkohl	124
Original Peka aus Ungarn	76	Krautsalat	126
Lammschulter oder Keule mit verschiedenen Bohnen	76	Süßkartoffelpommes	126
		Rosenkohl mit Kräuterbutter	128
		Tomaten	128
Hauptgerichte		Aubergine	130
Schnitzelpfanne	80	Paprika	130
Toad in the hole	80	Knoblauch	130
Ostfriesischer Snirtjebraten	82	Lauchzwiebeln	132
Steak-and-Kidney-Pie	82	Hokkaido-Kürbis	132
Gefüllte Paprikaschoten	84		
Sauen im Maisfeld	84	Fingerfood und Kleinigkeiten	
Pasta-Pizza	86	Welsh Rarebits	136
Rotkohlroulade mit Wildfleisch	86	Chicken Wings	136
Schweinekopf	88	Gefüllte Champignons	138
Gefüllter Schweinebauch	88	Betrunkene Feigen	138
Kasseler mit Sauerkraut	90	Gefüllte Jalapeños	140
Ente mit Rotkohl	92	Rindermark auf Toast	140
Heubraten	92	Datteln im Speckmantel	142
Wirsingroulade	94	Rote Beete mit Ziegenkäse	142
Eisbein mit Sauerkraut	96	Gebackener Feta	144
Pizza-Leberkäse	96	Würstchen im Schlaufrock	144
Prime Rib in Salz	98		
Fasan auf Weinsauerkraut	100	BBQ Klassiker	
Cowboy-Steak aus dem Dutch Oven	100	Rippchen	148
Krustenbraten	102	Dutch-Oven-Brisket	150
Gyros-Schichtbraten	104	Pastrami	152
Knusper-Lachs	104	Pulled Pork	154
Geräucherter Lachs	106	Schichtfleisch	156
Colafleisch	108		
Cowboy-Burritos mit Salsa-Sauce	108	Nachtisch und Kuchen	
Tartiflette	110	Spotted Dog (Milchreis)	160
Potthucke	110	Bratäpfel	160
Röhrenklump	112	Eiscreme im Dutch Oven	162
Lasagne	112	Kalte Schnauze	164
		Jacks Eierlikörkuchen	164
Beilagen und Gemüse			
Doppelt gebackene Kartoffeln	116	Brot	
Rotweinbirnen mit Preiselbeeren	116	Brötchen	168
Sauerkraut-Auflauf	118	Bauernbrot	168
Mac'n'Cheese	118	Focaccia	170
Baked Beans	120	Maisbrot	172
Mealie-Pap (Maisbrei)	120	Hamburger-Buns	172
Kartoffelgratin	122		
		Danksagung	176