

# INHALT

Vorwort	6	
<b>Theorie</b>		
Die Geschichte des Dutch Ovens	8	Frittierte Nuggets
Meine Geschichte mit dem Dutch Oven	9	Gebackener Feta
Was bedeuten die Zahlen auf dem Deckel und welche Größe brauche ich?	10	Käsebällchen
Kaufberatung	12	Pizzaschnecken
Den Dutch Oven einbrennen	14	Steak Diane
Zubehör	16	<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b>
Die ersten Schritte mit dem Dutch Oven	18	Erbsensuppe
Womit heize ich?	20	Gulaschsuppe
Die Temperatursteuerung	22	Ochsenschwanzsuppe vom Rehträger
Reinigung und Pflege eines Dutch Ovens	24	Schnelle Linsensuppe
Überlegungen zur Speisenauswahl und Mengenberechnung	26	Serbische Bohnensuppe
		Spanisch Fricco
		Szegediner Gulasch
		Soljanka
<b>8 Kleinigkeiten</b>	<b>28</b>	

<b>Hauptgerichte</b>	<b>54</b>	<b>Brote &amp; Beilagen</b>	<b>92</b>
Geräucherter Lachs	54	Baked Beans	92
Ente mit süßsauren Linsen	56	Baked Potatoes	94
Brisket	58	Bayrisch Kraut	96
Chili mit Maisbrotkruste	60	Sauerteigbrötchen	98
Gans mit Rotkohl und Maronen	62	Dutch-Oven-Kartoffeln	100
Gefüllte Paprikaschoten	64	Irisches Sodabrot	102
Heubraten	66	Mac 'n' Cheese	104
Hühner-Curry	68	Partysonne	106
Kassler mit Sauerkraut	70	Polenta	108
Krustenbraten	72		
Paella	74	<b>Süßes</b>	<b>110</b>
Pot Roast	76	Spottet Dog (Milchreis)	110
Rouladen	78	Bratäpfel	112
Schichtfleisch	80	Cowboy-Pudding mit Whisky-Sauce	114
Schnitzelpfanne	82	Ananas-Upside-Down-Kuchen	116
Spargel	84	Jacks Eierlikör-Kuchen	118
Tortilla-Lasagne	86	Kirschmichel	120
Grillhaxen	88	Pfirsich-Cobbler	122
Wirsingrouladen	90	Zimtschnecken	124
		Feuerzangenbowle	126