

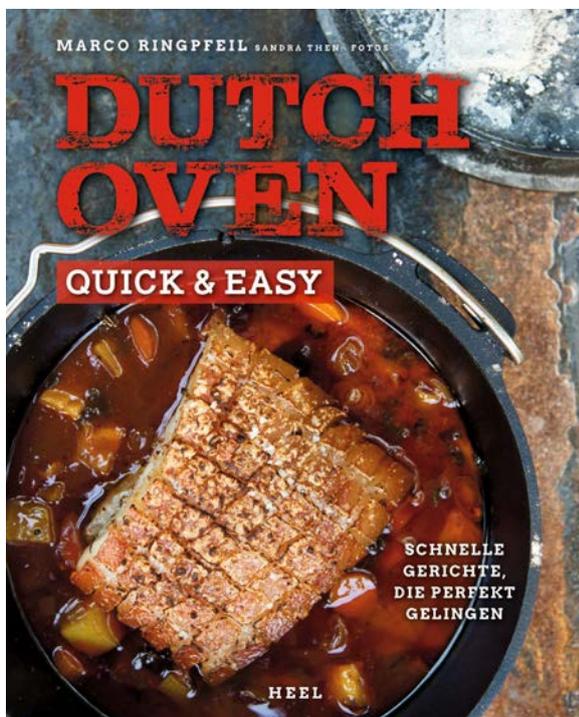
Dutch Oven – Quick & Easy

Schnelle Gerichte, die perfekt gelingen

von Marco Ringfeil

Es ist eine ganz besondere Faszination, draußen zu kochen. Und gerade der Dutch Oven wird dafür besonders gerne genutzt. Dass man den sog. „Black Pot“ auch ohne viel Vorbereitung, spontan und mit nur wenigen Zutaten nutzen kann, beweisen die Rezepte des passionierten "Dopf"-Experten und Grillprofis Marco Ringfeil. Die Gerichte sind unglaublich lecker, entspannt in der Zubereitung und bieten jede Menge Platz für Kreativität und Improvisation.

Nach einer Einführung in die Materialkunde und -Pflege sowie einer Erläuterung des richtigen Zubehörs, präsentiert Marco Ringfeil vom Blog **Gluthelden** leckerste Suppen und Eintöpfe, Hauptgerichte, Gebackenes und Desserts. Bei aller Einfachheit der Zubereitung der Gerichte spürt man die große Leidenschaft des Autors für hochwertige Zutaten, gutes Essen und natürlich für den gusseisernen Hauptdarsteller seines Buches: den Dutch Oven.



Bei diesen Rezepten zählt nicht die Perfektion, sondern Improvisation und Ausprobieren, das Ungefähre zählt mehr als die gramm- und temperaturgenaue Präzision. Und die Ergebnisse lassen einem dennoch das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Bibliografie:

Marco Ringfeil: Dutch Oven – Quick & Easy. Schnelle Gerichte, die perfekt gelingen.
160 Seiten, gebunden, 210 x 260 mm, ISBN 978-3-95843-635-0, €(D): 19,99