

CARSTEN BOTHE
SANDRA THEN (FOTOGRAFIN)

DRAUSSEN BACKEN



DAS PETROMAX OUTDOOR-BACKBUCH



HEEL

INHALT

Vorwort	6
Grußwort	9
Backen am Lagerfeuer	10
Backen mit Hefe und Sauerteig	12
Wie bekommt man die Backwaren aus dem Topf?	13

BROT

No-knead-Bread (Brot ohne Kneten)	16
Irisches Sodabrot	20
Koggen Roggen	22
Maisbrot	24
Bierbrot mit Zwiebeln	24
Bannock nach Art der Waldläufer	26
Faltenbrot	30
Pitabrot	30
Partysonne	32
Hamburger-Buns aus dem Feuertopf	34
Stockbrot	34

KUCHEN

Käsekuchen	38
Jacks Eierlikör-Kuchen	38
Apple Pie	40
Ananas-Upside-Down-Kuchen	42
Tassenkuchen	44
Nusskuchen	45
Schokokuchen	48
Bananenbrot	49
Apfelkuchen	50
Apfel-Streusel-Kuchen	50
Gugelhupf	52
Australischer Buschkuchen mit Melasse	54
Tortenboden	56

GEBÄCK

Muffins	60
Schoko-Muffins	61
Pikante Muffins	61

Scones	62
S'Mores	62
Sauerteigbrötchen aus Weizenmehl	64
Waffeln	68
Waffeln mit Kartoffeln	70
Waffelkekse	70
Zimtschnecken, die Spezialität des Hauses	76
Nutella-Kirsch-Schnecken	79

HERZHAFTES

Zwiebelkuchen	82
Quiche	82
Wurstchen im Schlafrock	84

AUFLÄUFE

Brotpudding mit Whisky-Sauce	88
Tortilla-Lasagne	90
Nudelaufwurf	92
Röhrenklump	94
Feuertopf-Kartoffeln	94
Moussaka	96
Sauerkrautauflauf	97
Kirschmichel	98

PFANNKUCHEN

Sauerteig-Pfannkuchen	102
Speck-Buchweizen-Pfannkuchen	103
Crumpets	104
English Muffins	106
Kaiserschmarrn	106
Reibekuchen	108

PIZZA

Pizzateig-Grundrezept	115
Pizza	116
Mini-Pizza	116
Pizzabrötchen	118
Pizzaschnecken	118



SNACKS

Überbackener Camembert	122
Käsebällchen	122
Empanadas	124
Sandwiches	126
Kartoffelspiralen	130

BRATEN

Pizza-Leberkäse	134
Schinken im Brotteig	136

KOCHGESCHIRR

Feuertopf	19
Kastenform	29
Gugelhupfform und Tortenbodendeckel	52
Muffinform	60
Waffeleisen	66
Grill- und Feuerschale	110
Sandwichweisen	126
Lagerfeuer-Spieße	128

FEUERSTELLEN

Atago	72
Hobo-Kocher	78
Feuergrill	92
Feuerboxen	98
Raketenofen	102
Zeltofen Loki	105
Pyron Plate	129

ZUBEHÖR

Feuerkit	57
Feuergel	57
Zunder	72
Nützliche Ausstattung und Zubehör	138



VORWORT

Liebe Leser,

dank Petromax hat das Kochen und Backen am Lagerfeuer und in der „Draußen-Küche“ in den letzten Jahren einen ungeahnten Aufschwung erlebt. Doch wichtig sind nicht nur ein hervorragendes Gusseisen-Equipment aus guten Feuertöpfen und -pfannen, Kasten- und Muffinformen oder anderen Utensilien der Outdoor-Küche, man braucht auch erprobte und praxistaugliche Rezepte. Für ein einfaches Schichtfleisch gibt es inzwischen im Internet hunderte Rezepte und Abwandlungen, aber zum Thema Backen, der eigentlichen Bestimmung des Dutch Ovens, findet sich leider nur recht wenig. Das liegt vermutlich daran, dass beim Draußen-Kochen meist die Männer den Kochlöffel – oder eher die Steakgabel – schwingen und daher die Rezeptauswahl sehr fleischlastig ist. Doch „Dopf“ & Co. können so viel mehr!

In diesem Buch zeigen wir neben Klassikern wie Zimtschnecken und jeder Menge Neuheiten auch einige alte Rezepte aus der „Arme-Leute-Küche“ oder vom Chuckwagon. Ich möchte an dieser Stelle den Herren der Schöpfung Mut machen. Ein Hefeteig ist nicht schwierig herzustellen und der Weg ins Herz einer Dame führte schon immer über einen guten Kuchen. Leider kennen sich die meisten Griller mit dem Backen nicht gut aus, auch wenn es eigentlich einfacher ist als ein Brisket „low and slow“. Versuchen Sie doch einmal bei der nächsten Smoker-Session, wenn ein „Long Job“ Sie für etliche Stunden an den Smoker oder den Kugelgrill fesselt, nebenher die Hamburger Buns selbst zu backen. Zeit haben Sie genug – und wenn es beim ersten Mal nichts wird, ist der Schaden gering, denn das Mehl kostet ja fast nichts. Wenn es aber klappt, dann werden Sie durch Geschmack und Konsistenz für die recht geringen Mühen reichlich entschädigt und die Buns zukünftig nur noch selbst backen wollen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und immer gut Glut!

Herzlichst, Ihr





CARSTEN



GRUSSWORT

Liebe Feuertopf-Profis und Draußen-Köche, liebe Genießer und Gourmets,

als Outdoor-Enthusiasten sind Sie hervorragend vertraut mit offenem Feuer, der Produktwelt von Petromax und allerlei Accessoires. Sind Sie bereit für die Königsdisziplin über den Flammen – das Backen? Überraschen Sie Ihre Gäste mit saftigen Kuchen, selbstgebackenem Brot und herzhaften Köstlichkeiten aus Feuertopf, Kastenform und Co. Dieses Buch hält jede Menge Anregungen rund um das Draußen-Backen bereit. Ihren Genuss-Abenteuern sind dabei keine Grenzen gesetzt.



Dank der großen Bandbreite an Produkten, die Petromax in den letzten Jahren auf den Markt gebracht hat, ist die Draußen-Küche um viele Möglichkeiten reicher geworden: Feuertöpfe, Kasten-, Muffin- und Gugelhupf-Form, Waffeleisen, gusseiserne Pfannen und umfassendes Zubehör – dieses Buch lässt Sie eintauchen in die Welt des Backens über offenem Feuer!

Leidenschaft für unsere Produkte, Respekt vor der Tradition und Begeisterung bilden das Fundament für die Motivation und Stärke von Petromax. Als Spezialist in Sachen Draußen-Kochen und Draußen-Backen setzt Petromax vor allem auf hochwertige Produkte: Ihre Ausrüstung wird Sie über Jahre hinweg auf Ihren Abenteuern und neuen kulinarischen Wegen begleiten. Genießen Sie mit Petromax die Faszination Feuer.

Mit dem vorliegenden Buch „Draußen Backen – Das Petromax Outdoor-Backbuch“ haben wir für Sie das Repertoire an abwechslungsreichen Rezepten erweitert. Zudem erhalten Sie wertvolle Tipps im Umgang mit Gusseisen und Co. und Tricks, die das Backen über offenem Feuer erleichtern. Wir sind stolz darauf, Ihnen nach einer intensiven gemeinsamen Arbeit dieses ungewöhnliche Backbuch präsentieren zu dürfen. Ein großer Dank geht an Carsten Bothe und den HEEL Verlag!

Draußen Backen, das Feuer knistern hören und mit viel Genuss die Natur erleben – nach wie vor ein einzigartiges Erlebnis!

**Viel Freude beim Experimentieren und guten Appetit
wünschen Jonas & Dr. Pia Christin Taureck**