

Carsten Bothe

Dutch Oven

**Kochen über
offenem Feuer**

HEEL

VORWORT ZUR ZWEITEN AUFLAGE

Liebe Leser,

wer hätte gedacht, dass das Kochen mit dem „schwarzen Pott“ fast zehn Jahre nachdem ich den ersten Dutch-Oven nach Deutschland importiert habe so populär geworden ist? Ein Kochtopf ist ein Kochtopf, aber ein Dutch-Oven ist mehr – er ist ein Symbol für den Wilden Westen, für Freiheit und Abenteuer, für gutes Essen am Lagerfeuer, für Unabhängigkeit und das Leben in der Natur. In den USA ist das Kochen mit dem Dutch-Oven bereits zu einer Bewegung geworden, die Menschen im ganzen Land zusammenbringt und zu Freunden werden lässt.

Die große Beliebtheit der Dutch-Oven bei uns in Deutschland liegt sicherlich auch an der ersten Auflage dieses Buches, das sozusagen die deutschsprachige Gebrauchsanleitung darstellt. Zudem ist die Verfügbarkeit von Rezepten, die dem heimischen Geschmack entsprechen, ein weiterer Grund für die rasante Verbreitung der gusseisernen Töpfe. Die original amerikanischen Rezepte sind fast durchweg nicht zu genießen, denn es handelt sich entweder um Dosenware, die extrem weichgekocht wird, oder um Kuchen, die viel zu süß sind.

Tauchen Sie mit mir ein in die Welt der Trapper, Cowboys und der Pioniere aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten, oder zaubern Sie für Ihre Freunde und Ihre Familie Gerichte am offenen Feuer als willkommene Abwechslung zu den gängigen Grillspeisen.

In dieser überarbeiteten Neuauflage sind die Erfahrungen aus Dutzenden von Kochkursen und Hunderten Stunden am Kochfeuer eingeflossen. Bei den Rezepten können Sie davon ausgehen, dass sie funktionieren. Die Zutaten bekommen Sie im örtlichen Supermarkt, die Fleischzuschnitte kennt der Metzger vor Ort. Und die Gerichte schmecken richtig gut! Nicht nur, weil sie von sich aus schon gut sind, sondern weil der Dutch-Oven durch das unbehandelte Gusseisen eine besondere Geschmacksnote an das Essen abgibt.

Inzwischen hat sich auch bei den Dutch-Oven einiges getan: Sie werden jetzt mit einer Vorbehandlung versehen, die einer Patina entspricht und das Einbrennen überflüssig macht. Mehr kann man nicht verbessern, und mehr muss auch nicht verbessert werden.

Nun bleibt mir nicht viel mehr, als Ihnen stets eine Handbreit Glut unter dem Topf zu wünschen und wie immer freue ich mich über Lob oder ernstgemeinte Kritik.

Herzlichst, Ihr



Carsten Bothe





October 17, 2002

Dear Reader,

We extend congratulations to Carsten Bothe on this new book converting traditional German dishes into camp Dutch oven recipes to share with other Dutch oven cooking enthusiasts.

The history of the Dutch oven dates back to the Renaissance along with the art of casting pots and kettles. Tight fitting lids began to appear for the kettles and pots by the mid-eighteenth century. Further refinement followed and a "camp oven" or "bake oven" was developed not only for use at the hearth but for use at a campfire.

With the development of newer and more sophisticated kitchen appliances, the interest in campfire cooking declined. In recent years, however, Dutch oven cooking has enjoyed a revival in the American West and throughout the world. Now we are seeing renewed interest in the tradition, pleasure, flavor and mystique of "the old black pot magic."

We are grateful to Carsten for all he is doing to spread the word about Dutch oven cooking.

Sincerely,

LODGE MANUFACTURING COMPANY

Bob Kellermann
Chairman and CEO

BK:gag

Enclosures

INHALT

Damals ...	14
------------	----

DIE GESCHICHTE DES DUTCH-OVENS	16
--------------------------------	----

Ein persönliches Erlebnis	17
---------------------------	----

Warum heißen die schwarzen Pötte „Dutch Oven“?	19
--	----

Das Leben der Cowboys	19
-----------------------	----

Die Bedeutung des Dutch-Ovens heute	20
-------------------------------------	----

Die Geschichte des Chuckwagons	21
--------------------------------	----

Chuckwagon-Etikette	23
---------------------	----

VORBEREITUNG UND PFLEGE EINES DUTCH-OVENS	24
---	----

Einbrennen	26
------------	----

Reinigung und Pflege	27
----------------------	----

Aufbewahrung	28
--------------	----

Hinweise zu den Rezepten ...	29
------------------------------	----

KOCHEN MIT DEM DUTCH-OVEN	30
---------------------------	----

Was ist ein Dutch-Oven und wie funktioniert er?	31
---	----

Die Basisausrüstung	32
---------------------	----

Welche Größe ist richtig?	32
---------------------------	----

Was gibt es noch?	33
-------------------	----

Die Feuerstelle	36
-----------------	----



Hitzeregulierung	41
Wie Sie die richtige Kochtemperatur einstellen	43
Ein paar Tipps zum Outdoor-Kochen	44
Ein Wort zu den Garzeiten ...	45
Das Thema Flüssigkeit ...	46
Viele hungrige Gäste	46



DER ERDOFEN	48
Ein einfacher Erdfen (Bean-Hole)	50
Bohnen backen im Erdfen	50
Am Morgen	53
Ablauf zum Bohnen backen	55
Dutch-Oven-Brisket	56

FLEISCH	58
Krustenbraten	60
Kalbshaxn	61
Rheinischer Sauerbraten	62
Filetspitzen in Calvadosrahm	63
Kalbsfrikassee im Pott	63
Rippen	64
Hirschbraten	65
Lammtopf	66
Ungarisches Rehragout	67
Spießbraten	68
Schichtfleisch	70
Schmorlamm	72
Schweinerollbraten mit Sonnenblumen-Kräuter-Füllung	73
Lammragout	74



Rehragout	75
Gefüllte Paprika	76
Rotes Pfefferfleisch	77
Geschmorte Lammschulter mit Rotwein	78
Potjiekos	79



GEFLÜGEL	80
Vogel mit Gemüse	81
Topf-Tauben	82
Wildentenbraten	83
Ente im Wirsingbett	84
Gans auf Rotkohl	85
Hähnchenbrust mit Pilzen	86
Hähnchenbrust mit Sahnesoße	87
Coq au Vin	88
Chicken-Wings	89
Knoblauch-Huhn	89



EINTOPFGERICHTE UND STEWS	90
Gunman Schmorpfanne	91
Brunswick-Stew	92
Pfundstopf	93
Scharfes Beef	94
Kräftige Rehsuppe	94
Baeckeoffe	96
Herbst-Gulasch	97
Wildschwein-Bohnen-Suppe	98
Steckrübeneintopf	99
Feuriger Bohneneintopf	100





Käsesuppe	101
Gulasch	102
Kartoffeln mit Hackfleischbällchen	104
Pfeffersuppe	105
Erbswurst und Schmalzfleisch	106
Rindfleisch aus der Bundesreserve	107
Deftiger Eintopf	108
Geschnetzeltes mit grünen Bohnen	109
Feta-Kartoffelauflauf	110
Spanisch Fricco	111
Soljanka	112
Scharfe Sauerkrautsuppe	113
Erbsensuppe	114
Linsen mit Spätzle	115

BOHNEN	116
Gebackene Schinkenbohnen	117
Cowboy-Bohnen	118
Chili con Carne	119
Chili in XXL	120
Serbische Bohnensuppe	121



FISCH	122
Gebackene Forelle	124
Würstchen und Shrimps	124
Fischfilet Cajun-Style	126
Rotbarsch mit Knusper-Kruste	127

BEILAGEN	128
Baked Potatoes	129
Dutch-Oven-Kartoffeln	130
Kartoffelgratin	131
Chili-Fleisch-Soße für Baked-Potatoes	132
Maiskolben	132
Folienkartoffeln	133
Kümmelkartoffeln	133
Gefüllte Champignons	134
Grilltomaten	134
Grillzwiebeln	135
Blooming Onions	135



BROT UND BRÖTCHEN	136
Allgemeines	137
Backen am Lagerfeuer	138
Tipps und Tricks	140
Sauerteig	141
Cowboy-Sauerteig-Brötchen	143
Sauerteig-Pfannkuchen	143
Sauerteig-Roggenbrötchen	144
Hefe-Brötchen	146
Olivenbrot	147
Brot mit Geling-Garantie	148
Bierbrot	149



KUCHEN	150
Ananas-Upside-Down-Kuchen	151



Zimtschnecken	152
Birnentarte	153
Quiche	154
Waffelmischung	155

VERMISCHTES 156

Braunkohlwanderung	157
Dutch-Oven-Pizza	159
Elsässer Flammkuchen	160
Popcorn	161
Dutch-Oven-Fondue	161
Dutch-Oven-Paella	162
Dutch-Oven-Carbonara	163
Maronen	163
Armadillo-Eier	164
Mexican Dutch-Oven-Dip	165
Honig-Senf-Dip	165
Cajun-Gewürz	166
Barbecuesoße	166
Gebackener Camembert	167
Gebackener Feta	168



NACHTISCH 169

Bratäpfel	170
Cobbler	171
Apfelringe	173
Holunderblüten im Weinteig	174
Rotweibirnen	174



