

CARSTEN BOTHE

**DAS KLEINE**  
**DUTCH OVEN**  
**BUCH**



**HEEL**

# Inhalt

Vorwort.....	6
Ein bisschen Geschichte.....	8
Technik und Zubehör.....	10
Was ist ein Dutch Oven und wie funktioniert er?.....	12
Kaufberatung.....	13
Die richtige Größe.....	14
Zubehör.....	28
FAQ - Häufig gestellte Fragen.....	30
Reinigen.....	32
Sicherheit.....	34
Ein paar Worte zu den Rezepten.....	35
Rezepte.....	36
Gebackener Feta.....	38
Datteln im Speckmantel.....	40
Gefüllte Jalapeños.....	42
Chicken Wings.....	44
Hühnercurry.....	46
Wachteln mit Datteln und Schalotten.....	48
Schichtfleisch.....	50
Heubraten.....	52
Chili mit Maisbrotkruste.....	54
Pulled Pork.....	56
Brisket.....	58

Rippchen.....	60
Ochschwanzsuppe.....	62
Erbsensuppe.....	64
Feuriger Bohneneintopf.....	66
Mac'n' Cheese.....	68
Kartoffeln im Salzbett.....	70
Süßkartoffelpommes.....	72
Bauernbrot.....	74
Focaccia.....	76
Maisbrot.....	78

☆☆☆ Schwierigkeitsgrad  
von einfach  
☆☆☆☆ bis aufwendig

 Starters  
 Geflügel  
 Rind & Schwein  
 Suppen  
 Beilagen  
 Brote

*Liebe Leser,*

wer hätte vor rund 20 Jahren, als ich die ersten Dutch Oven nach Deutschland importierte, gedacht, dass heute die schwarzen Pötte in jedem Baumarkt stehen und aus der Grill- und BBQ-Szene nicht mehr wegzudenken sind?

Als mich mein Verleger bat, meine Erfahrungen und mein Wissen mit und über die Dutch Oven in einem kleinen, praktischen Ratgeber für Anfänger zusammenzufassen, war ich sofort bereit dazu. In den letzten Jahren hat sich die Szene in einigen Sozialen Medien gefunden und dort werden Rezepte und Tipps ausgetauscht, die leider nicht immer ganz stimmig sind. Aber im Internet hat nicht derjenige Recht, der es richtig weiß, sondern der am meisten Aufmerksamkeit bekommt. So stellt ein Anfänger eine Frage, beispielsweise zum Einbrennen, und er erhält dutzende Antworten, die sich teilweise extrem widersprechen. Es bleibt dann ein User zurück, der nicht entscheiden kann, was richtig ist.

Diesen Umstand möchte ich mit dem vorliegenden Büchlein ändern. Hier steht alles drin, was Sie als Einsteiger wissen müssen, um mit dem neu erworbenen Topf sicher zum Erfolg zu kommen und schmackhafte, einfache Gerichte zuzubereiten.

Im Folgenden werden die häufigsten Anfänger-Fragen beantwortet, die gebräuchlichsten Größen und Zubehörteile erläutert, Brennmaterial



empfohlen und einige gängige Rezepte vorgestellt. „Das kleine Dutch-Oven-Buch“ soll Ihnen alle nötigen Informationen liefern, damit Sie herausfinden können, ob der Dutch Oven die richtige Ergänzung neben dem klassischen Grill ist. Sollte diese Entscheidung nach der Lektüre mit einem „Daumen hoch“ getroffen worden sein, dann gibt es mit den Standardwerken zum Thema (Das große Dutch-Oven-Buch, Dutch Oven – Kochen über offenem Feuer, Dutch Oven – Quick and Easy – alle im Heel-Verlag erschienen) noch genügend Material für optimales und erfolgreiches Feintuning.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen immer genug Glut unter dem Topf!

Herzlichst, Ihr

A handwritten signature in green ink that reads "Carsten Bothe".

Carsten Bothe

# Ein bisschen Geschichte

Der Dutch Oven begleitet die Amerikaner bereits seit Jahrhunderten und wird in historischen Erzählungen immer wieder als das wichtigste Utensil der großen Trecks beschrieben, die sich im frühen 18. Jahrhundert Richtung Westen bewegten. Die Dutch Oven lagerten in den „Chuckwagons“, den Küchenwagen, die die großen Trecks und Viehtriebe begleiteten. Viele werden die Chuckwagons und auch die Dutch Oven aus Kinofilmen kennen, die vom Cowboyleben handeln. Mit den Dutch Oven wurden tatsächlich zahlreiche hungrige Cowboys bekocht. Für alle, die für ein paar Tage unter freiem Himmel campen mussten, gab es eine Ausführung aus leichtem Blech oder Alu. Doch mit diesen Dutch Oven umzugehen, war ungleich schwerer und nicht selten schmolz einem armen Cowboy der Aludeckel in die Bohnen, bevor diese gar waren. Zurück im Basislager oder auf der Ranch freute sich jeder Cowboy auf den Platz am Feuer und auf das Essen aus dem schweren Dutch Oven – und alle anderen warteten gespannt auf die ausgeschmückte Erzählung seiner Erlebnisse, während sie sich um das Feuer versammelten und aßen.



**Ca. 1880: Cowboys beim Essen in der Prärie;  
im Hintergrund ein Chuckwagon**



### **Cowboy Ende 1800**

Auch für die ersten Siedler waren die Dutch Oven unentbehrlich. Hausierer sorgten damals für ihre Verbreitung. Sie entstammten der Siedlergruppe, die man „Pennsylvania Dutch“ nannte. „Dutch“ heißt übersetzt eigentlich „holländisch“, jedoch weiß man heute, dass die Siedler Ohios und Pennsylvanias deutschen Ursprungs sind. Die Lautverwandtschaft zwischen „Dutch“ und „Deutsch“ scheint zu einem Missverständnis geführt zu haben, das bis heute nicht eindeutig geklärt werden konnte.

Der Besitz einer Sammlung von gusseisernem Küchengeschirr stellte damals einen großen Wert dar, sodass die „cast-iron kitchen furniture“ regelmäßig mit in den letzten Willen aufgenommen wurden – so beispielsweise auch in den von George Washingtons Mutter Mary.

Die Qualität des Kochens in den „Gusseisernen“ ist in den USA auch heute noch so bekannt, dass es dort Restaurants im rustikalen Country-Style gibt, in denen ausschließlich mit Dutch Oven gekocht wird. Zudem gibt es Koch-Shows und Fernsehköche, die das Dutch-Oven-Cooking praktizieren. Die Outdoor-Köche ermitteln sogar regelmäßig ihre Meister in einem großen Dutch-Oven-Kochduell, das in Utah stattfindet, wo auch die International Dutch Oven Society (IDOS) ansässig ist.