

MARCO RINGPFEIL SANDRA THEN · FOTOS

DUTCH OVEN QUICK & EASY

SCHNELLE GERICHTE,
DIE PERFEKT GELINGEN

HEEL

INHALT

| | |
|--|----|
| Vorwort | 6 |
| Die Geschichte des Dutch Ovens | 8 |
| Faszination „Dopfen“ | 10 |
| Die Auswahl des richtigen Dutch Ovens | 11 |
| Die ersten Schritte mit dem Dutch Oven | 12 |
| Das richtige Zubehör | 13 |
| Einheizen | 22 |
| Die richtige Pflege | 28 |

REZEPTE

SUPPEN UND EINTÖPFE

| | |
|-----------------------|----|
| Käse-Lauchsuppe | 32 |
| Kartoffeleintopf | 34 |
| Linseneintopf | 36 |
| Rosenkohleintopf | 38 |
| Texas Beans | 40 |
| Zwiebelsuppe mit Käse | 42 |
| Tomatensuppe | 44 |
| Dutch-Oven-Stew | 46 |
| Schnelle Kürbissuppe | 48 |
| Omas Pizzasuppe | 50 |
| Pfundstopf | 52 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--------------------------|----|
| Chili con Carne | 56 |
| Spareribs | 58 |
| Gefüllte Paprika | 60 |
| Zwiebelschmorbraten | 62 |
| Currywurst | 64 |
| Süßkartoffel-Pommes | 66 |
| Nacknbraten | 68 |
| Ente auf Rotkohl | 70 |
| Szegediner Gulasch | 72 |
| Gulasch | 74 |
| Knuspriger Schweinebauch | 76 |
| Schichtfleisch | 78 |





| | |
|---|-----|
| Kartoffelauflauf | 80 |
| Schichtkohl | 82 |
| Gefüllter Kürbis | 84 |
| Weißer Bohnen nach texanischer Art | 86 |
| Rollbraten mit Biergemüse | 88 |
| Nudel-Schinken-Gratin | 90 |
| Norddeutscher Grünkohl | 92 |
| Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln | 94 |
| Pulled Pork | 96 |
| Lasagne | 98 |
| Hackbraten | 100 |

Zum Verfeinern:

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Bacon Jam | 102 |
| Selbstgemachtes Dutch-Oven-Gewürz | 104 |

GEBACKENES

| | |
|------------------------|-----|
| Hefezopf | 108 |
| Marmorkuchen | 110 |
| Schoko-Fruchtschnecken | 112 |
| Bauernbrot | 114 |
| Bierbrot | 116 |
| Brötchen | 118 |
| Pizzabrötchen | 120 |
| Bannock | 122 |
| Brownie | 124 |
| Reibekuchen | 126 |

DESSERTS UND ANDERE SÜßE SACHEN

| | |
|---------------|-----|
| Apfelkuchen | 130 |
| Apple Crumble | 132 |
| Pfannkuchen | 134 |
| Käsekuchen | 136 |
| Bratapfel | 138 |
| Obst Crumble | 140 |

Ein paar WORTE VORAB ...

Die Zubereitung von Mahlzeiten draußen in der Natur, egal, ob am Grill, am offenen Feuer oder im Gusstopf über glühenden Kohlen hat seinen ganz eigenen Reiz. Von diesem beinahe Archaischen, fernab von Hightech-Küchen und blankgeputztem Edelstahl geht eine ganz eigene Faszination aus, die immer mehr Menschen in ihren Bann zieht.

Wie schön, wenn einfaches Improvisieren und Ausprobieren der Perfektion den Rang abläuft, wie entschleunigend, wenn das Ungefähre, das „Aus-dem-Handgelenk-Schüteln“ die gramm- und temperaturgenaue Präzision ersetzt – und das alles bei einem Ergebnis, das einem das sprichwörtliche Wasser im Munde zusammenlaufen lässt.

Wer sich von genau dieser Herangehensweise angesprochen fühlt, für den ist der Dutch Oven das Kochgerät der Wahl. Auch ich habe viel gelesen zum Thema, habe mich inspirieren lassen und rechts und links geschaut, was es an gedruckter Literatur und im Netz an Informationen einzusammeln gibt. Am meisten hat mir jedoch geholfen, was ich vom Besuch eines Grillkurses mitgenommen habe, als ich dort fragte, wie es mit der genauen Verteilung der Kohlen aussähe. Die Antwort war entwaffnend und hat mir die Unsicherheit genommen: „Du hast doch zwei gesunde Ohren, oder? Die Kohlen musst du nicht zählen, du hörst doch, wie laut es blubbert im Dutch Oven. Wenn es zu stark wird, nimm Kohlen weg, wenn es zu leise blubbert, leg Kohlen dazu.“

Nun hilft es sicherlich, dass man ein paar Anläufe unternimmt, um die verschiedensten Gerichte auszuprobieren, bevor man alleine auf die eigenen Ohren vertraut. Meine Erfahrung hat allerdings gezeigt, dass die Ohren schon ganz richtig liegen. Aber das Ausprobieren ist nie falsch – und noch dazu lecker und es dient der Entspannung, denn es gibt Sicherheit und macht zufrieden und satt. Deshalb habe ich bei meinen Rezepten immer einen Hinweis in Form einer Grafik eingebaut, wie viele Briketts ich für das jeweilige Gericht vorschlagen würde, sowohl auf dem Deckel als auch unter dem „Dopf“. Je nach Qualität und Verfügbarkeit von Briketts und Kohlen kann das variieren – und deshalb sollte man sich auf alle Fälle von der sklavischen Umsetzung des Gedruckten befreien und sich auf sein Bauchgefühl verlassen, auch wenn dazu die Ohren notwendig sind ...

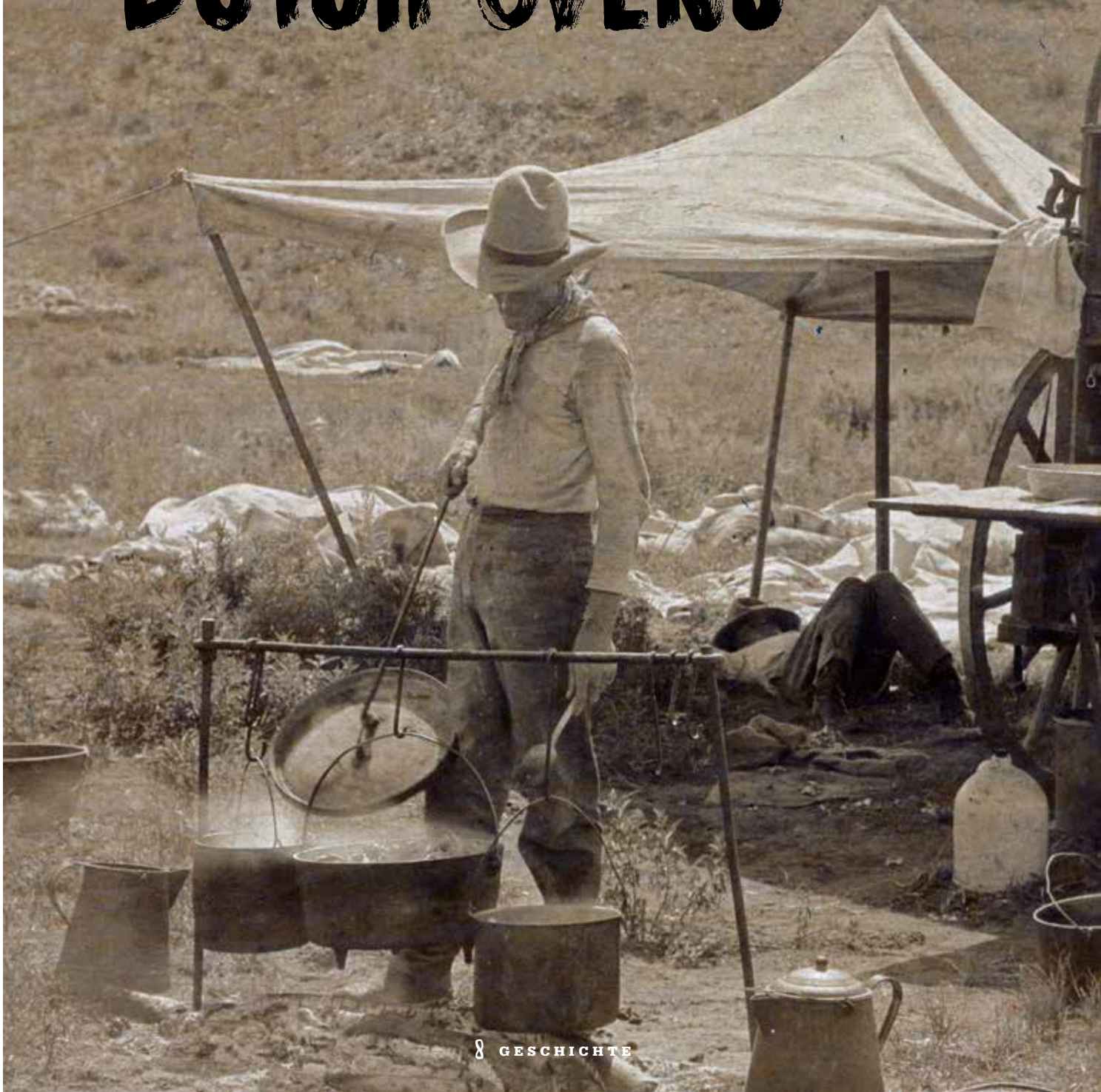
Einige Ausnahmen kennt auch diese Regel. Und zwar dann, wenn es um Brot oder Kuchen geht, aber auch, wenn ein Pulled Pork auf dem Plan steht, bzw. im Topf liegt. In diesen Fällen ist eine genaue Temperatur für das Ergebnis von Vorteil.

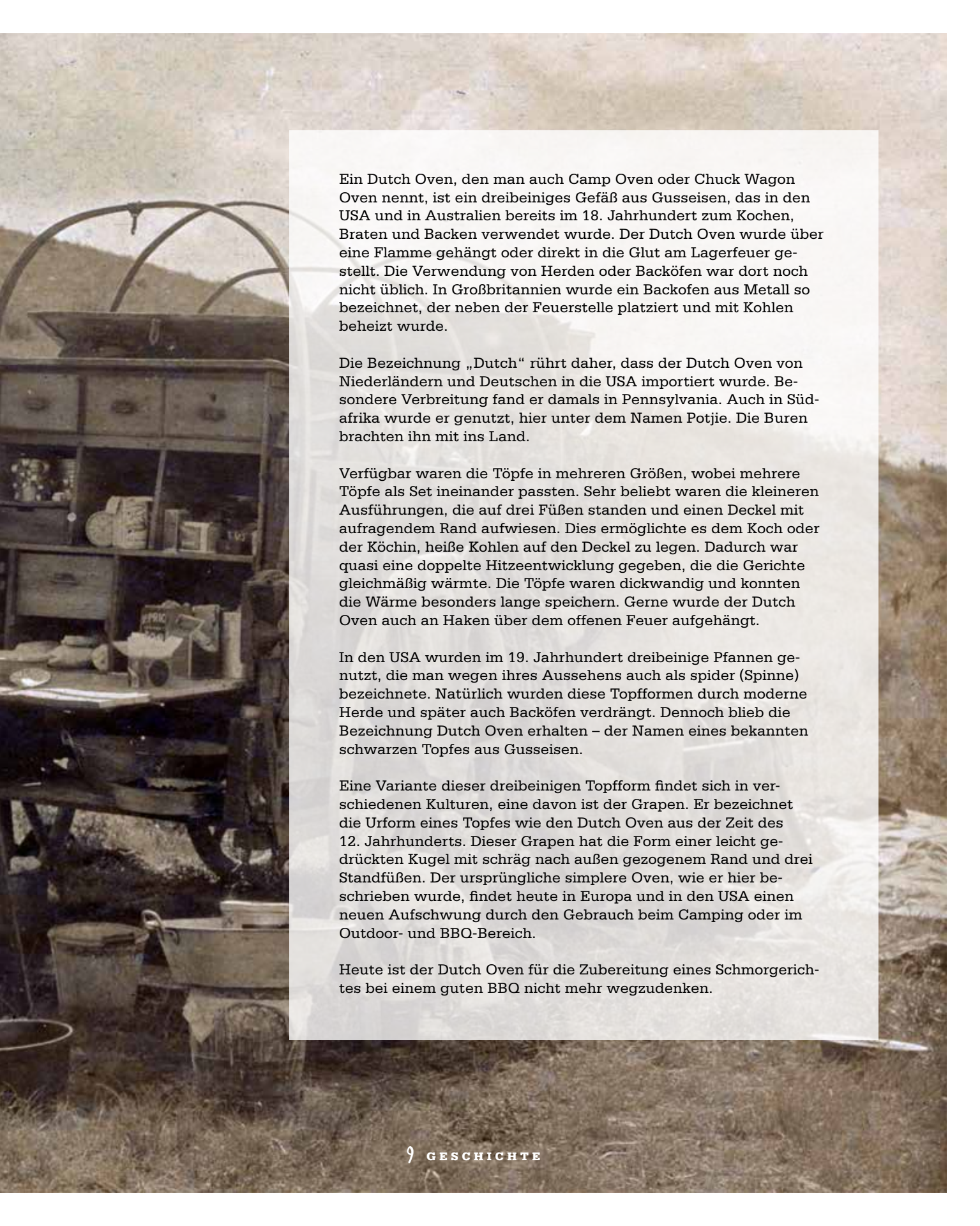
Wichtig war mir auch, dass die Rezepte weder kompliziert noch aufwendig sind und alle, die gerne mit dem Dutch Oven kochen, möglichst schnell zum Ziel und an den Teller kommen. Deshalb habe ich mit Ausnahme des Pulled Porks – das irgendwie immer dazugehört – auch auf zeit- und sehr zutatenintensive Gerichte verzichtet, dafür aber eine Liste zusammengestellt mit Dingen, die man möglichst immer zu Hause haben sollte, um ganz spontan „dopfen“ zu können.

Viel Spaß und guten Appetit!
Marco Ringpfeil



Die Geschichte des **DUTCH OVENS**





Ein Dutch Oven, den man auch Camp Oven oder Chuck Wagon Oven nennt, ist ein dreibeiniges Gefäß aus Gusseisen, das in den USA und in Australien bereits im 18. Jahrhundert zum Kochen, Braten und Backen verwendet wurde. Der Dutch Oven wurde über eine Flamme gehängt oder direkt in die Glut am Lagerfeuer gestellt. Die Verwendung von Herden oder Backöfen war dort noch nicht üblich. In Großbritannien wurde ein Backofen aus Metall so bezeichnet, der neben der Feuerstelle platziert und mit Kohlen beheizt wurde.

Die Bezeichnung „Dutch“ rührt daher, dass der Dutch Oven von Niederländern und Deutschen in die USA importiert wurde. Besondere Verbreitung fand er damals in Pennsylvania. Auch in Südafrika wurde er genutzt, hier unter dem Namen Potjie. Die Buren brachten ihn mit ins Land.

Verfügbar waren die Töpfe in mehreren Größen, wobei mehrere Töpfe als Set ineinander passten. Sehr beliebt waren die kleineren Ausführungen, die auf drei Füßen standen und einen Deckel mit aufragendem Rand aufwiesen. Dies ermöglichte es dem Koch oder der Köchin, heiße Kohlen auf den Deckel zu legen. Dadurch war quasi eine doppelte Hitzeentwicklung gegeben, die die Gerichte gleichmäßig wärmte. Die Töpfe waren dickwandig und konnten die Wärme besonders lange speichern. Gerne wurde der Dutch Oven auch an Haken über dem offenen Feuer aufgehängt.

In den USA wurden im 19. Jahrhundert dreibeinige Pfannen genutzt, die man wegen ihres Aussehens auch als spider (Spinne) bezeichnete. Natürlich wurden diese Topfformen durch moderne Herde und später auch Backöfen verdrängt. Dennoch blieb die Bezeichnung Dutch Oven erhalten – der Namen eines bekannten schwarzen Topfes aus Gusseisen.

Eine Variante dieser dreibeinigen Topfform findet sich in verschiedenen Kulturen, eine davon ist der Grapen. Er bezeichnet die Urform eines Topfes wie den Dutch Oven aus der Zeit des 12. Jahrhunderts. Dieser Grapen hat die Form einer leicht gedrückten Kugel mit schräg nach außen gezogenem Rand und drei Standfüßen. Der ursprüngliche simple OVEN, wie er hier beschrieben wurde, findet heute in Europa und in den USA einen neuen Aufschwung durch den Gebrauch beim Camping oder im Outdoor- und BBQ-Bereich.

Heute ist der Dutch Oven für die Zubereitung eines Schmorgerichtes bei einem guten BBQ nicht mehr wegzudenken.