

POWER AUS GUSSEISEN – ÜBER 60 REZEPTE FÜR DEN DUTCH OVEN

Wer glühende Kohlen und offenes Feuer liebt, kann ohne einen Dutch Oven nicht leben. Der gusseiserne Topf ist ein absoluter Outdoor-Traum und für das Kochen im Freien gemacht. Für Tim und Sebastian von der Sauerländer BBCrew ist das Freiheit pur. Denn mit dem Dutch Oven kann man fast überall fast alles zubereiten: zartes Pulled Pork, krossen Schweinekrustenbraten und sahniges Kartoffelgratin genauso wie süßen Apfel-Crumble oder knuspriges Brot.

**Für ihr erstes Buch heizen die Sauerländer
YouTube-Stars kräftig ein:**

60 Rezepte für Eintöpfe, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Brote, Aufläufe, Beilagen und Süßes

Faustregeln, Tipps und Tricks zu Kauf, Technik und Gerichten

Konkrete Anleitungen dank jahrelanger Erfahrung: wie viele Briketts wann wohin?

Reichlich Spaß und Leidenschaft für die schönste Sache der Welt!

Tim & Sebastian von der Sauerländer BBCrew



Feuertopf legen. Um zu verhindern, dass unter dem Topf sog. Hot Spots (punktuell sehr heiße Stellen) entstehen, die Briketts am äußeren Rand als Kreis unter dem Dutch Oven verteilen. Die Hitze kann in die Mitte ziehen, aber es wird nicht zu heiß.

■ Fleisch und Fisch können entweder auch mit $\frac{2}{3}$ oben zu $\frac{1}{3}$ unten zubereitet werden, aber auch mit $\frac{1}{2}$ zu $\frac{1}{2}$.

■ Um eine ausgewogene Ober-/Unterhitze zu erzeugen, musst du mehr Briketts auf den Deckel legen, da die Briketts von oben etwas schlechter heizen (sie sind nicht so gut geschützt wie unten).

■ Wenn die Briketts unten immer wieder ausgehen, ist der Abstand zum Topf vielleicht zu gering und die Briketts bekommen nicht genug Sauerstoff. Dann einfach Steine unterlegen, um den Abstand zu vergrößern.

■ Es gibt auch supersuper Briketts, von denen braucht ihr 10–15 % weniger, das müsste dann aber auch auf der Packung der Briketts vermerkt sein.

BRIKETT-TABELLE

FT 4.5	160–180 °C	200–225 °C
GESAMT	15	21
OBEN	9	14
UNTEN	6	7

FT 6	160–180 °C	200–225 °C
GESAMT	24	30
OBEN	14	20
UNTEN	10	10

FT 9	160–180 °C	200–225 °C
GESAMT	24	30
OBEN	15	21
UNTEN	9	9

FT 12	160–180 °C	200–225 °C
GESAMT	28	38
OBEN	17	25
UNTEN	11	13

(Quelle: Petromax)

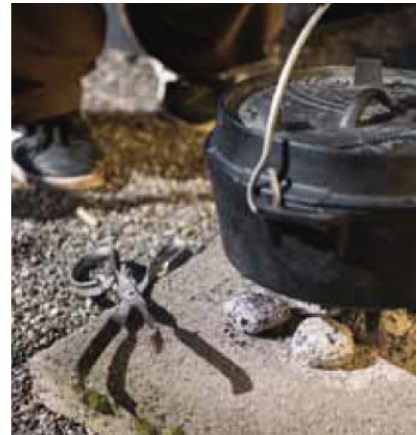
LOS GEHT'S

JETZT WIRD'S HEISS

WIE FEUERE ICH AN?

Um den Topf ordentlich zu heizen, müssen die Briketts richtig durchgeglüht sein. Am einfachsten geht das mit einigen Grillanzündern in einem Anzündkamin. Der Kamineffekt in dem Metallzylinder mit Griffen sorgt für schnelles und sicheres Anzünden. Dazu den Grillanzünder in den Grill legen. Den Kamin bis obenhin mit Briketts füllen. Die Grillanzünder mit einem Stabfeuerzeug oder einem langen Streichholz anzünden und den gefüllten Kamin daraufsetzen. Das Feuer frisst sich gleichmäßig von unten nach oben durch die Briketts. Sind alle Briketts schön durchgeglüht, kannst du sie mit einer Zange direkt aus dem Kamin unter und auf dem Dutch Oven platzieren. Die Griffe werden übrigens heiß: Bitte feuerfeste Handschuhe dafür verwenden.

Zum Öffnen des Dutch Ovens immer Handschuhe tragen und am besten den Deckelheber verwenden.



KANN ICH MEHRERE TÖPFE AUF EINMAL BETREIBEN?

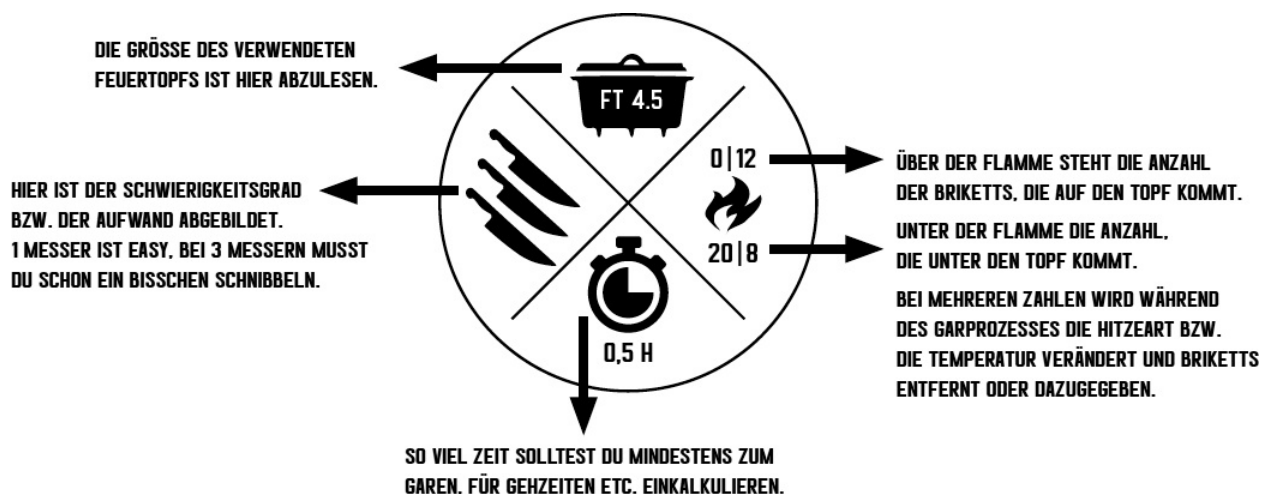
Das Garen mit dem Dutch Oven eignet sich perfekt, um Mehrkomponenten-Gerichte zu kochen. Denn man kann mit den Töpfen wunderbare Türme bauen. Während unten das Fleisch schmort, kann man einen weiteren Dutch Oven auf den ersten stellen, hat so für den zweiten Topf direkt Unterhitze und packt dann noch Kohlen auf den Deckel des zweiten Dutch Ovens. So gart beides zusammen. Für einen solchen Turmbau eignen sich zum Beispiel der Rinderbraten aus der Hochrippe (s. S. 52) mit dem Kartoffelgratin (s. S. 129), Baked Beans (s. S. 32) und Pulled Pork (s. S. 80) sowie Meat Dripping (s. S. 77) und Dinkelbrot (s. S. 114, die Hitze zwischen den Töpfen aber etwas reduzieren).

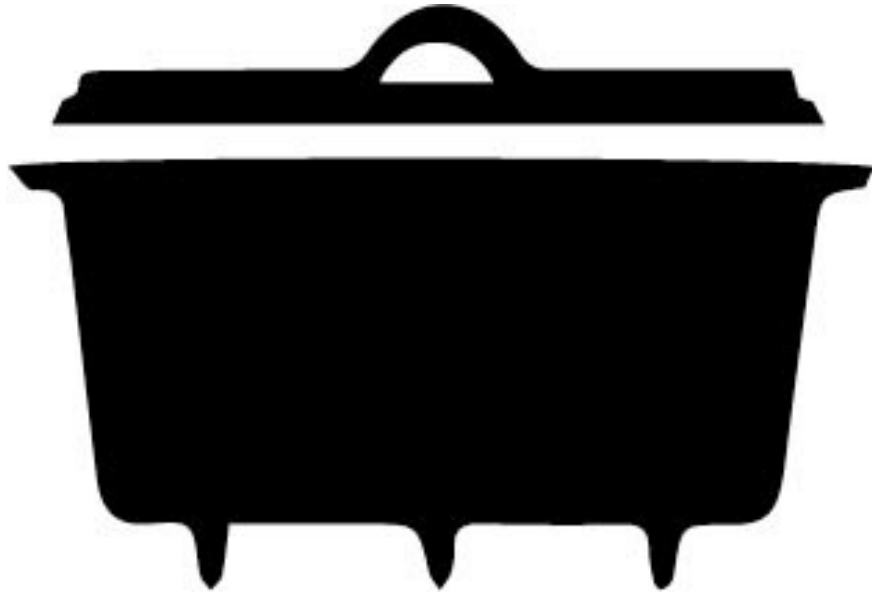
LOS GEHT'S

Für Anfänger eignen sich folgende Gerichte:

ROULADEN	(S. 50)
COLA-FLEISCH	(S. 55)
CHILI CON CARNE	(S. 56)
SCHICHTFLEISCH	(S. 78)
PULLED PORK	(S. 80)
KARTOFFELGRATIN	(S. 129)

AUF EINEN BLICK





KAP-02

SUPPEN UND EINTÖPFE

