

TIM ZIEGEWEIDT • SEBASTIAN BUCHNER

# DUTCH OVEN

NEUE REZEPTE  
VON DER SAUERLÄNDER BBCREW



NGV

## 60 NAGELNEUE REZEPTE FÜR DEN DUTCH OVEN

Der Dutch Oven und die Sauerländer BBCrew – das ist schon eine ganz besondere Liebe. Mit dem vielseitigen gusseisernen Topf schmurgeln, schmoren und backen Tim und Sebastian was das Zeug hält: One-Pot-Pasta à la Beef Stroganoff, Oppa Willi sein Brauhaus-Gulasch, Schicht-Cordon-bleu Hawaii und Kichererbsen-Curry mit richtig Wumms. Hunger? Dann nichts wie raus. Schnapp dir glühende Briketts, entfache ein Lagerfeuer oder schmeiß den Gasgrill an. Und werde glücklich: mit zartem Rindfleisch, ganzen Fischen, wildestem Wild oder anderen fantastischen Schweinereien.

**Für ihr zweites Dutch-Oven-Buch heizen die Sauerländer YouTube-Stars wieder kräftig ein:**



Die 60 neusten, besten, deftigsten Rezepte aus dem Sauerland



Mit Basics für absolute Beginner und Schmankerl für Profis am Dopf



NEU: Die Nutzung des Gasgrills und die neusten Trends am Briketthimmel

## **ABKÜRZUNGEN**

**cm** = Zentimeter

**El** = Esslöffel

**FP** = Fertigprodukt

**g** = Gramm

**kg** = Kilogramm

**l** = Liter

**ml** = Milliliter

**Msp.** = Messerspitze

**TK** = Tiefkühlprodukt

**Tl** = Teelöffel

## **HINWEIS**

Bei den Zutatenmengen ist jeweils das Rohgewicht, also das Gewicht des Lebensmittels vor der Verarbeitung, angegeben. Bei Stückangaben gehen wir immer von Lebensmitteln mittlerer Größe aus.

## **BILDNACHWEIS**

**Reportagefotos:** Niklas Thiemann und TLC Fotostudios  
([Seite 23](#))

**Foodfotos:** TLC Fotostudio

**Stoppuhr-Illustration:** © Hein Nouwens ([fotolia.com](https://www.fotolia.com))

## DANK

Wir hatten mal wieder tolle Unterstützung! Ein großes DANKE geht an die Metzgerei „Der Ludwig“ und an unsere Feuermacher „MCBrikett“, „Greekfire“ und „Enders“.

[www.Der-Ludwig.de](http://www.Der-Ludwig.de)

[www.mcbrikett.de](http://www.mcbrikett.de)

[www.greekfire.de](http://www.greekfire.de)

[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)



**DIE MARKE. DAS FLEISCH.®**

**MCBRIKETT**  
PREMIUM GRILLSTOFF



**Enders®**

eISBN: 978-3-6252-1416-8

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Emil-Hoffmann-Str. 1

D-50966 Köln

Autoren: Tim Ziegeweidt und Sebastian Buchner

Umschlagfotografie: TLC Fotostudio (Food), Niklas Thiemann (People)

Umschlaggestaltung: Nadine Wagner

Redaktion: Ilka Grunenberg

Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

TIM ZIEGEWEIDT • SEBASTIAN BUCHNER

# DUTCH OVEN

NEUE REZEPTE



# INHALT

---

## **KAP-01 ALLES, WAS DU WISSEN MUSST**

**FÜR ANFÄNGER UND FORTGESCHRITTENE  
WELCHER TOPF DARF'S SEIN?  
REINIGUNG UND PFLEGE  
KOHLE, BRIKETTS ODER OFFENES FEUER?  
MENGE DER BRIKETTS  
FAUSTREGELN UND TIPPS  
BRIKETT-TABELLE  
ERKLÄRUNG DER SYMBOLE  
GASGRILL**

## **KAP-02 VOLL VEGGIE**

## **KAP-03 LAMM UND WILD**

## **KAP-04 RINDFLEISCH**

## **KAP-05 PUTE, HUHN UND ENTE**

## **KAP-06 HACK UND ANDERE SCHWEINEREIEN**

**KAP-07 SCHWEINEFLEISCH**

**KAP-08 FISCH UND MEERESFRÜCHTE**

# WIR SCHON WIEDER

**SAUERLÄNDER BBCREW**

Da sind wir schon wieder. Die beiden Dicken aus dem Sauerland. Und ja, wir haben es wieder getan. Ein neues Buch von uns, du hältst es gerade in den Händen. Ein Dutch-Oven-Buch. Jetzt denkst du dir: „War da nicht mal was?!“ Ja, genau, wir haben schon einmal eins zu Papier gebracht. Und jetzt noch eins, fragst du dich? Ja, genau, wir hatten noch so viele Rezeptideen, dass wir einfach ein weiteres Buch damit füllen mussten. Quasi innerer Zwang. Und wir lernen ja selbst auch immer weiter und mehr dazu und möchten die neuen Erkenntnisse und Ideen natürlich an dich weitergeben. Außerdem haben wir das Glück, dass eine große Dutch-Oven-Community ihre Fragen an uns stellt und uns darauf aufmerksam macht, wenn noch Infos fehlen oder Probleme auftauchen. Wie ist das zum Beispiel, wenn du deinen Dutch Oven auf einem Gasgrill verwenden möchtest? Kannst du die Zutatenmengen von einem kleinen Topf zu einem großen oder umgekehrt umrechnen? Genau solche Fragen haben wir aufgegriffen und unsere Erfahrungen einfließen lassen.

Gleichzeitig haben wir dem Dutch Oven noch mehr Funktion gegeben. Viele Dutch Oven lassen es zu, dass man den Deckel einfach umdreht und diesen als Pfanne benutzt. So sind in diesem Buch auch ein paar Rezepte, in denen sowohl der Topf als auch der Deckel zum Brutzeln benutzt werden und hinterher doch alles vereint wird.

Dieses Buch bietet wieder Basics für jeden Anfänger und trotzdem haben wir für den ambitionierten Dutch-Oven-Besitzer Schmankerl und neue Tipps untergebracht. Also für jeden etwas. Und 60 neue Rezepte ja sowieso!

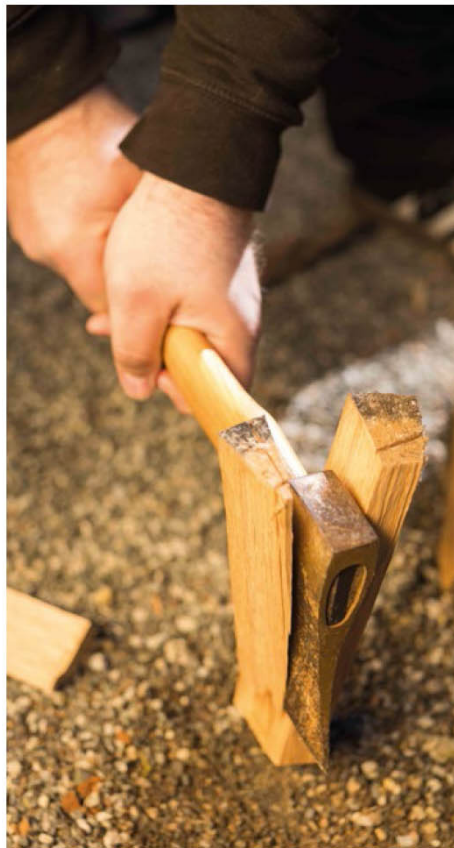
Wir hoffen, dass wir dich mit dem neuen Buch genauso begeistern können wie vielleicht schon mit dem 1. Dutch-Oven-Buch.

**Viel Spaß wünschen dir**

**Tim und Sebastian**

**Sauerländer BBCrew**

**AUF UNSEREM YOUTUBE-KANAL GIBT ES JEDEN  
MONTAG EIN NEUES DUTCH-OVEN-VIDEO. NATÜRLICH  
MIT JEDER MENGE #ZWIEBELLIEBE!  
[WWW.YOUTUBE.COM/C/SAUERLANDBBCREW](http://WWW.YOUTUBE.COM/C/SAUERLANDBBCREW)**



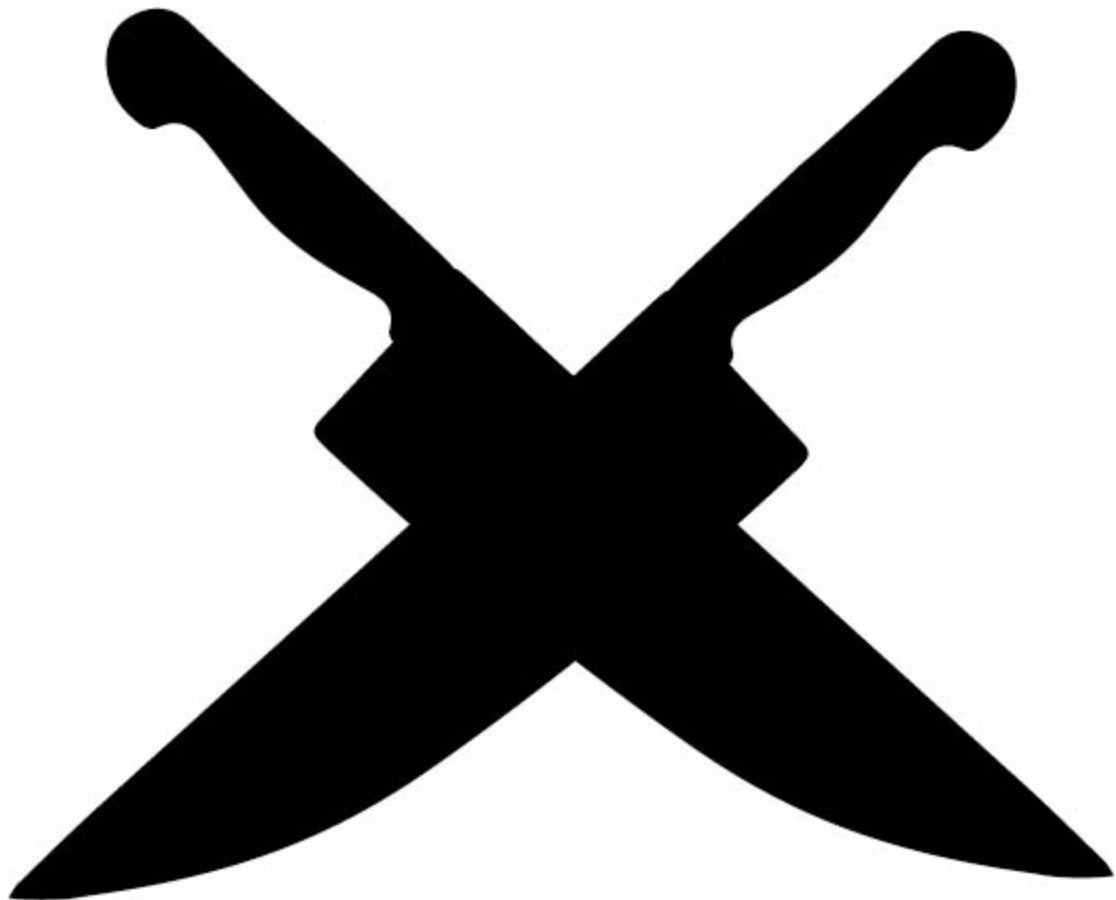
**#ZWIEBELLIEBE!**



<http://more4u.online/TrG>



**DUTCH OVEN  
ALLES, WAS DU WISSEN  
MUSST**



# LOS GEHT'S

## FÜR ANFÄNGER UND FORTGESCHRITTENE

Der Dutch Oven und wir – das ist schon eine ganz besondere Liebe. Und so gibt es einfach immer wieder neue Gerichte, die wir im Dutch Oven ausprobieren. Die wir schmoren, schmurgeln und köcheln lassen. Die verbessert und verändert werden und dann perfekt schmecken und uns glücklich machen. Und weil es schließlich viel zu schade wäre, wenn nur wir von der Sauerländer BBCrew Spaß daran hätten, gibt es für dich unser zweites Dutch-Oven-Rezeptbuch. 60-mal Glückseligkeit in Guss.

Falls du schon im Besitz unseres ersten Buchs bist, wirst du in der Einleitung nicht wahnsinnig viel Neues finden. Obwohl ... einiges haben wir doch auch für die Fortgeschrittenen zusammengestellt.



## PROFI

Wenn du schon ein Profi bist, schau unbedingt auf [Seite 22](#), da haben wir einige Informationen zum Dopfen mit dem Gasgrill zusammengestellt. Auf [Seite 16](#) gibt's von uns ein paar neue Erkenntnisse zum Thema Briketts, das solltest du dir auch unbedingt ankucken. Und auf [Seite 21](#) kannst du noch mal schauen, was die Icons bei den Rezepten bedeuten. Wenn du Zutaten für Topfgrößen umrechnen willst, helfen wir dir auf [Seite 13](#). Ansonsten bist du als

Profi offiziell aus diesem theoretischen Teil entlassen und darfst dich ab sofort ab [Seite 24](#) bei den Rezepten tummeln.

## **ABSOLUTER BEGINNER**

Wenn du ein Dutch-Beginner bist, findest du auf den nächsten Seiten ein paar nützliche Informationen zu Auswahl und Nutzung eines Dutch Ovens. Wir haben außerdem Antworten zu uns häufig gestellten Fragen zusammengestellt. Du solltest also nach der Lektüre der Einleitung ziemlich sicher in der Handhabung deines Dutch Ovens sein. Sollten noch Fragen auftauchen oder es sind noch nicht alle Fragen beantwortet, wende dich gerne direkt an uns: [buchfragen@sauerlaender-bbcrew.de](mailto:buchfragen@sauerlaender-bbcrew.de).



# LOS GEHT'S DUTCH OVEN

## WELCHER TOPF DARF'S SEIN?

### DIE FUß-FRAGE

Eine wichtige Frage, die du dir vor dem Kauf stellen solltest, ist: Brauche ich einen Topf mit oder ohne Füße? Möchtest du den Topf auch auf einer Herdplatte oder einem Gaskocher verwenden können, dann brauchst du einen Dutch Oven ohne Füße. Um ihn aber darüber hinaus auch mit Briketts heizen zu können, müsstest du dir zusätzlich ein extra Gestell/Ständer anschaffen. Die sind aber nicht teuer und bei vielen fußlosen Töpfen sogar im Lieferumfang inbegriffen.

Auch darf der Deckel dann nicht gewölbt sein, wenn du ihn sowohl für den Herd als auch mit Briketts nutzen möchtest, denn sonst würden die Briketts ja runterkullern.

Bei einem Topf mit Füßen kannst du problemlos mit Briketts heizen, dafür ist er quasi geschaffen. Das Ding auf dem Herd zu benutzen entfällt aber komplett. Wenn du ihn auf einem Kohle- oder Gasgrill benutzen möchtest, kannst du aber zum Beispiel einen Pizzastein unterlegen.

### DECKEL ALS PFANNE

Möchtest du mit Briketts heizen und den Deckeln als Pfanne verwenden können, darf der Griff des Deckels nicht höher sein als die Füßchen. Bei dem Bild auf [Seite 15](#) kannst du gut erkennen, dass das der Fall ist. Diesen Deckel kannst du also einfach umdrehen, auf die Briketts stellen und als Pfanne benutzen. Es gibt auch ganz ebene Deckel, die du als Pfanne auf dem Holzkohle- oder Gasgrill benutzen kannst.

Wenn du also bisher noch keinen Dutch Oven hast, überleg vor dem Kauf, wo und wie du den Topf eigentlich verwenden willst, dann dürfte die Entscheidung nicht mehr schwerfallen.

## WIE GROß MUSS ER SEIN?

Jetzt gilt es sich nur noch, sich für die richtige Größe zu entscheiden. Hier im Buch verwenden wir die Größe ft 4.5, ft 6 und ft 9. Aber unterschiedliche Hersteller benennen die Töpfe unterschiedlich. Zu deiner Orientierung: Im Wesentlichen werden die Maße Durchmesser in Zoll oder Volumen in Liter verwendet. Und die ft-Angaben entsprechen in etwa der Litermenge. So passen also etwa 4,5 Liter in einen ft 4.5 und so weiter. Du wirst im Internet bestimmt auch mal an dem Kürzel qt vorbeikommen, das einer Zahl angehängt wird. Auch da handelt es sich um die Literangabe: Ein 6-qt Topf fasst etwa 6 Liter. Für die Umrechnung ft – Zoll hier eine kleine Tabelle:

| FT     | ZOLL         |
|--------|--------------|
| FT 3   | 8 ZOLL       |
| FT 4.5 | 10 ZOLL      |
| FT 6   | 12 ZOLL      |
| FT 9   | 12 ZOLL TIEF |
| FT 12  | 14 ZOLL TIEF |

Wir empfehlen für den Start einen ft 4.5 oder ft 6, die für 3-6 Personen geeignet sind. Welchen Topf wir verwenden, ist bei jedem Gericht aufgeführt. Du hast eine andere Topfgröße?

Dann kannst du die Zutatenmengen genauso wie die Brikettmengen ganz einfach nach Dreisatz umrechnen. Oder so:

FT 6 IN FT 3:  $\frac{1}{2}$  DER MENGEN

FT 6 IN FT 4.5:  $\frac{3}{4}$  DER MENGEN

FT 6 IN FT 9: PLUS  $\frac{1}{2}$

FT 9 IN FT 6:  $\frac{2}{3}$  DER MENGEN

FT 9 IN FT 4.5:  $\frac{1}{2}$  DER MENGEN

FT 9 IN FT 3:  $\frac{1}{3}$  DER MENGEN

FT 4.5 IN FT 3:  $\frac{2}{3}$  DER MENGEN

FT 4.5 IN FT 6: PLUS  $\frac{1}{3}$

FT 4.5 IN FT 9: DAS DOPPELTE



# LOS GEHT'S

## REINIGUNG UND PFLEGE

### EINBRENNEN ODER NICHT

Einbrennen musst du eigentlich nur aus zwei Gründen: Der Topf ist beim Neukauf noch nicht eingebrannt gewesen oder Lagerung und Pflege waren suboptimal und der Topf hat Rost angesetzt.

Häufig kommt ein neuer Topf schon fertig eingebrannt bei dir zu Hause an. Dann musst du ihn lediglich mit heißem Wasser durchspülen und kannst dann direkt loslegen.

Ob dein Topf eingebrannt ist, erkennst du an einer Art schwarzer Patina auf der Oberfläche. Ist dein Dutch Oven dagegen blitzblank, solltest du den Topf zunächst mit Pflanzenöl bei hohen Temperaturen einbrennen.

Da sich beim Einbrennen ganz schön Rauch entwickeln kann, solltest du den Spaß am besten draußen im Grill machen und nicht im Backofen in der Wohnung. Geht aber auch.

Den sauberen und trockenen Dutch Oven von innen und außen mit Raps- oder Sonnenblumenöl einreiben. Mit der Öffnung nach unten auf einen Grillrost setzen, den Deckel einfach obenauf legen. 1 ½ Stunden lang bei etwa 200–250 °C einbrennen. Die schwarze Patina, die dabei entsteht, ist quasi die Antihafbeschichtung.

Je häufiger ein Dutch Oven verwendet wird, umso schöner wird schlussendlich auch die Patina, die ein Festkleben oder Anbacken des Gargutes verhindert. In guten Töpfen lassen sich mühelos Pfannkuchen oder auch Reibeplätzchen backen, ohne dass du hinterher mit Hammer und Meißel dran musst, um eingebrannte Essensreste zu entfernen.

## LANGSAM EINGEWÖHNEN

Selbst wenn du einen fertig eingebrannten Topf gekauft hast, solltest du deinem Schätzchen ein bisschen Zeit gönnen, bis sich reichlich Patina gebildet hat. Verwende daher am Anfang etwas mehr Öl oder bereite erstmal Speisen zu, die sehr flüssig sind (unsere feinen Suppen, Gulasch, das Irish Stew oder das Bierfleisch).

## REINIGUNG UND PFLEGE

Niemals, wirklich **NIEMALS** darf ein Dutch Oven Spülmittel sehen. Da kriegen wir allein beim Gedanken daran richtig Schnappatmung. Zur Reinigung reichen ganz schlicht heißes Wasser und eine Spülbürste aus. Sollte mal was angebrannt sein, gibt es Ringreiniger (sieht aus wie ein Stück aus einem Kettenhemd). Nach dem Reinigen muss der Topf gut trocknen. Anschließend wird er innen und außen mit einem Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl) oder mit einer Pflegepaste eingerieben. So verhinderst du, dass der Topf rostet.



Wir verwahren übrigens immer die Verpackung des gekauften Dutch Ovens auf und verstauen ihn nach der Nutzung wieder darin. Du kannst aber auch eine Transporttasche oder eine Holzkiste für deine Töpfe aus Gusseisen im Handel bekommen.

### **WICHTIGES ZUBEHÖR**

Ein Deckelheber, mit dem man den heißen Deckel samt Kohlen sicher abheben kann, ist unerlässlich. Genauso wie feuerfeste Handschuhe.

Wenn du keine Stelle hast, wo der Dutch Oven stehen kann ohne Rasen oder Terrasse zu verbrennen, brauchst du noch eine Platte zum Unterlegen. Zum Beispiel Steine aus

Schamott, Bauxit oder Magnesit. Wir haben, weil sie gerade da waren, welche aus Waschbeton genommen, ging auch.

Eine Zange zum Positionieren der Kohlen kann auch manchmal sehr hilfreich sein.

Eine Pflege- bzw. Einbrennpaste ist ein nettes Gimmick, aber nicht zwingend erforderlich. Und natürlich ein Anzündkamin. Aber den hast du sicherlich sowieso schon.



## **TIPP**

*So benutzt und reinigst du den Dutch Oven*



---

<http://more4u.online/wdC>

# LOS GEHT'S

## JETZT WIRD'S HEISS

### KOHLE, BRIKETTS ODER OFFENES FEUER?

Wenn du mit der Glut eines offenen Feuers heizen möchtest, brauchst du wahrscheinlich etwas Erfahrung, um Hitze und Glutdauer richtig einschätzen zu können. Steht der Topf direkt im Feuer und nicht nur auf der Lagerfeuerglut, musst du den Topf eventuell zwischendurch drehen, damit er gleichmäßig Hitze bekommt. Du musst auch regelmäßig in den Dutch Oven hineinschauen, ob irgendetwas ansetzt, da du die Temperatur nicht richtig gut steuern kannst. Backen über offenem Feuer ist sehr schwierig, da beim Backen mehr Oberhitze benötigt wird. Über offenem Feuer wird also eher geschmort und gegart als gebacken. Außerdem empfehlen wir das Garen über dem offenen Feuer auch eher für Fortgeschrittene. Als Anfänger bleib doch besser bei Briketts oder dem Kohle- oder Gasgrill.

Wenn du die Wahl hast zwischen Kohle und Briketts: nimm Briketts. Sie glühen deutlich länger als Holzkohle und lassen sich leichter und gleichmäßiger positionieren. Holzkohlestücke haben zudem oft sehr unterschiedliche Größen und machen es daher schwieriger, die Temperatur zu steuern.

### BESONDERE BRIKETTS

Ideal sind Buchen- oder Kokosbriketts. Letztere haben eine sehr lange Brennzeit von fast 6 Stunden. Wir sind mittlerweile Fans von den sogenannten „Cubes“, die, wie ihr Name schon sagt, Würfel sind. Bedingt durch ihre Form