

Klaus Glaetzner

KLAUS GRILLT



DUTCH OVEN



riva



60 unfassbar
leckere Rezepte

SPIEGEL
Bestseller-
Autor

Klaus Glaetzner





Klaus Glaetzner



DUTCH OVEN

60 unfassbar leckere Rezepte

riva





**KLAUS
GRILL**
FINEST GRILL & BBQ



Inhaltsverzeichnis



Vorwort oder: Warum Dutch Oven?	9
Ich war nicht dabei, hab's aber für euch recherchiert: Der Dutch Oven und seine Geschichte	11
Dutch Oven aus aller Welt	13
Worauf ihr beim Kauf achten solltet	16
Must-haves beim Zubehör	17
Vorglühen erlaubt: Briketts, Holzkohle und Konsorten	19
Reinigung: Ist das schon Patina oder ist das noch Dreck?	20
Einbrennen: Herzlich überbewertet	20
Gewürze: Mehr Zauber im Dutch Oven	22
WILD UND GEFLÜGEL	27
RINDFLEISCH	41
EINTÖPFE UND SUPPEN	67
SCHWEINEFLEISCH	91
CRAZY STUFF	125
ALLES MIT WURST	145



Vorwort oder: Warum Dutch Oven?



Wahrscheinlich haben die meisten von euch schon mal das eine oder andere Grillvideo von mir gesehen. Egal ob Steaks, Fingerfood, Burger oder große BBQ-Braten – seit 2014 findet ihr auf meinem YouTube-Kanal super einfache und leckere Grillnummern für zu Hause. Neben unzähligen Rezepten für Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüse und Co. macht es mir viel Spaß, euch regelmäßig mit Grillanleitungen und Produkttests zu versorgen, neue XXL-Challenges aus dem Boden zu stampfen und euch Einblicke in meine Grillsammlung zu gewähren. Was vor Jahren als Hobby anfang, ist für mich tatsächlich ein Hobby geblieben – nur mit etwas mehr Feinschliff und Professionalität.

Grillen geht einfach immer. Klingt wie ein Lebensmotto, ist es auch irgendwie. Und deswegen geht jetzt die Grilleskalation in die nächste Runde: Nachdem ihr euch letztes Jahr mit meinem ersten Grillbuch einmal quer durchs gesamte BBQ-Universum grillen konntet, gibt's jetzt Dutch-Oven-Rezepte ohne Ende. Mich reizt am Dutch Oven, dass er quasi parallel zum normalen Grillen läuft und alles liefert, was man mit klassischem BBQ nicht hinkriegt, zum Beispiel Eintöpfe, Suppen und Hausmannskost. Und egal ob blutiger Anfänger oder Profi – mit einem Dutch Oven kommt jeder zurecht. Ihr könnt einfach nicht viel falsch machen: Stellt das Ding ohne großen Zauber

auf den Grill und lasst das Feuer den Rest machen. Kerntemperatur messen? Spart es euch!

Natürlich bleibt der Dutch Oven ein Zweit-, Dritt- oder Viertgerät beim Grillen. Doch wer schon einmal den Deckel eines blubbernden Dutch Oven über knisternder Flamme angehoben hat, versteht, warum schon Cowboys im Wilden Westen auf diese Art gekocht haben. Das ist einfach pure Magie aus dem Topf! Deshalb kann ich euch nur eines raten: Trennt euch von Leuten, die keine Dutch-Oven-Gerichte mögen. So viel negative Energie braucht man wirklich nicht um sich herum. Einfach grillen, rausnehmen, anrichten, genießen.

In diesem Sinne wünsche ich euch viel Spaß beim Ausprobieren der folgenden Rezepte. Wie immer gibt es einen kleinen Hardware-überblick vorneweg, in dem ihr alles Wichtige rund um den Dutch Oven nachlesen könnt. Worauf muss man beim Kauf achten? Welches Equipment ergibt außerdem Sinn? Hilfe im Zahlenchaos und die besten Tipps zur Reinigung und Lagerung gibt's obendrauf. Tja, und wer an dieser Stelle feststellt, dass er noch dringend einen neuen Dutch Oven vertragen könnte, dem rate ich zu meiner Klaus-grillt-Sonderedition von Grillfürst, natürlich mit entsprechendem Branding auf dem Deckel. Ihr wisst ja, Support ist kein Mord!

Bei den Rezepten habe ich mich dieses Mal auf das konzentriert, was ich am liebsten mag und am besten kann: herzhaftes Gerichte mit viel Fleisch grillen. Dem einen oder anderen kommt vielleicht die Soljanka, das Wurstgulasch und das Chili con Carne bereits bekannt vor. Kein Wunder, denn sie gehören zu meinen absoluten Lieblingsgerichten und sind wahre Dutch-Oven-Klassiker – weshalb sie in dieser

Rezeptliste auch nicht fehlen dürfen. Wenn ich euch was zum Einstieg empfehlen darf? Nehmt die Kentucky-Fried-Steak-Fingers (Seite 46) zum Aperitif, die Gyrossuppe (Seite 78) als Vorspeise und den Grillrouladen-Topf (Seite 77) fürs Familienessen.

Euer Klaus



Ich war nicht dabei, hab's aber für euch recherchiert: Der Dutch Oven und seine Geschichte



Die Westernfans unter euch muss ich direkt zum Einstieg enttäuschen: Es waren nicht die Cowboys, die den Dutch Oven erfunden haben. Tatsächlich zählt unser heißgeliebter dickwandiger »Dopf« mit seinem eng sitzenden Deckel zu den traditionsreichsten Küchengeräten der Welt. Vorläufer des »DO« war der sogenannte Grapen – ein dreibeiniger Topf, der zuerst aus Ton, dann aus Bronze und später aus Gusseisen gefertigt wurde. Grapen gab es schon im 12. Jahrhundert und sie wurden entweder über die Feuerstelle gehängt oder direkt in die Glut gestellt. Aus diesem Grund besaßen diese bauchigen Töpfe drei Standbeine *und* zwei Henkel. Nur einen Deckel hatten sie damals noch nicht.

Erst als Gusseisen günstig hergestellt werden konnte, entstand langsam eine neue, viel schlichtere Form des ursprünglichen Grapen. Und da es damals noch wenige geschlossene Feuerstätten in Küchen gab, wurde dem Topf ein Deckel aufgesetzt. So war es möglich, mit nur einem Küchengerät zu kochen, zu braten und zu backen – der Dutch Oven war geboren.

Wie der Dutch Oven zu seinem Namen kam, darüber gibt es verschiedene Theorien. Ich

will euch zwei vorstellen: Die eine besagt, dass die Niederländer den Dutch Oven erfunden haben. Ihr Herstellungsverfahren für gusseiserne Töpfe war – verglichen mit anderen Ländern – im späten 17. Jahrhundert schon sehr weit entwickelt. Sie verwendeten unter anderem trockenen Sand beim Schmelzen, um den Töpfen eine glattere Oberfläche zu verleihen. Ein Exportschlager, der in großen Stückzahlen nach England geschippert wurde. Irgendwann war es aber einem Briten zu doof, sich von den Niederländern die Wurst vom Brot nehmen zu lassen. Abraham Darby reiste in die Niederlande, sah sich die Produktion dieser Töpfe an und ließ sich ein paar Jahre später ein ähnliches Verfahren in seiner Heimat England patentieren. Jetzt gab's ähnliche Qualität für Briten und ihre Kolonien. In Anlehnung an den niederländischen Vorgänger nannte man die Kochtöpfe »Dutch Oven«.

Bei der zweiten Theorie geht man davon aus, dass europäische Siedler (wahrscheinlich aus den Niederlanden oder aus Deutschland) den Dutch Oven im 19. Jahrhundert mit in die USA brachten. Dort verbreitete sich der DO besonders stark von Pennsylvania aus, aufgrund einer großen deutschen Siedlungsgemein-

schaft mit Namen »Pennsylvania Dutch« (niederdeutsch: Pennsylvania Deutsch). Der Name »Dutch Oven« verweist laut dieser Überlieferung also auf eine deutsche Herkunft.

Doch so genau müssen wir es an dieser Stelle auch nicht wissen. Fakt ist, dass der Dutch Oven als mobiles Kochgerät schon bei den

Siedlern im Gepäck mit dabei war und die Cowboys ihn im Wilden Westen als praktischen Allrounder auf Farmen und Wanderungen verwendet haben. Seit der Einführung des Dutch Oven in den USA im 18. Jahrhundert wird er dort praktisch unverändert gebaut. Welches Produkt kann das schon von sich behaupten?



Dutch Oven aus aller Welt



Wer jetzt denkt, dass der Dutch Oven sich auf Europa und die USA beschränkt, liegt falsch. Die Australier nennen ihn »Camp Oven«, die Franzosen sagen »Cocotte«, in Südafrika ist es der »Potjie«, im Baltikum der »Sač« und in Osteuropa und Asien kennt man ihn unter dem Namen »Chugun« oder »Kazan«. Einige besonders schöne Exemplare möchte ich euch hier vorstellen.

Koziolak

Die polnische Variante vom Dutch Oven heißt Koziolak und war bei den Feldarbeitern früher ein beliebtes Kochgerät. Er erinnert optisch etwas an die früheren Grapen – nur dass der Topf recht dünnwandig ist und es einen Deckel mit Bügel und Feststellschrauben gibt. Dadurch kann sich im Topf etwas Druck bilden, aber nicht zu viel, denn es fehlen entsprechende Dichtungen. Bei dem festgeschraubten Deckel geht es eher um die Praktikabilität: Kippte der Topf im Gelände einmal um, gab es keine große Schweinerei und das Essen blieb im Koziolak. Leider ist das Gerät für den Grill eher ungeeignet. Ihr könnt keine Kohlen drauflegen, dafür lässt er sich super über einem kleinen Feuerchen erhitzen.

Cocotte

Dieser gusseiserne, emaillierte Bräter mit Henkeln und Deckel stammt ursprünglich aus Frankreich und ist meist gar nicht mal so günstig. Die

Cocotte ist deutlich leichter als ein Dutch Oven und hat durch ihre Emaillebeschichtung einen entscheidenden Vorteil: Sie lässt sich deutlich besser reinigen. Eine Patina ist nicht notwendig. Gleichzeitig halten sich darin Lebensmittel länger, ohne dass das Material – beispielsweise durch Säure – Schaden nimmt. Außerdem lassen sich darin auch helle Saucen schön zubereiten, ohne dass sich etwas von der Beschichtung löst. Abgesehen davon könnt ihr die Cocotte genauso verwenden wie einen handelsüblichen »Dopf« – und ganz unter uns: Gasgrillbesitzer könnten diese Version sogar dem handelsüblichen Dutch Oven vorziehen!





Kazan

Dieser große, bauchige Kessel aus Gusseisen ist, ähnlich wie der Koziolak, unten zulaufend. Das heißt, es kann unten nichts anbrennen und der Dampf zirkuliert. Der Kazan hat viele Heimatchorten: Zentralasien, aber auch Aserbaidschan, die Türkei und die Balkanhalbinsel. Ich finde den Kazan klasse, weil er ein echter Allrounder ist. Durch seine Form könnt ihr darin nicht nur super anbraten, frittieren, backen und schmoren, was das Zeug hält, sondern auch Wokgerichte zubereiten. Natürlich hat auch ein Kazan einen passenden Deckel und einen speziellen Unterbau (Ut(s)chak).

Afghanischer Kazan

Dieser handliche Topf aus Afghanistan besteht, anders als die übrigen Dutch-Oven-Varianten, aus Aluminium. Dadurch ist er um ein Vielfaches leichter. Der Deckel ähnelt in Optik und Konstruktion dem des Koziolak und ist zusätzlich mit einem praktischen Henkel versehen. Ihr könntet also darin euer Gericht grillen und es danach easy zur Party tragen. Der afghanische Kazan funktioniert ähnlich wie ein Schnellkochtopf, weshalb ihr im Schnitt nur ein Drittel der Grillzeit benötigt, die ihr mit einem üblichen Dutch Oven einplant. Schmorgerichte werden darin verdammt gut, zum Brot backen ist er allerdings nicht geeignet. Ihr könnt den afghanischen Kazan auf Kohle oder Glut stellen, eine Feuerplatte funktioniert ebenfalls und die Kür ist natürlich ein Tandoorofen.

