

**NOCH NEUERE
REZEPTE VON DER
SAUERLÄNDER BBCrew**

DUTCH OVEN

**DEFTIGES AUS
DEM DOPF**

**TIM ZIEGEWEIDT
SEBASTIAN BUCHNER**



NGV

NACHSCHUB FÜR DOPF-FANS

50 BRANDHEIßE REZEPTE DER BBCrew

Ganz klar, der Dutch Oven ist eines der Lieblingsbabys von Sebastian Buchner und Tim Ziegeweidt. Und sie können es einfach nicht lassen! Auch in ihrem dritten Dutch-Oven-Buch heizen die beiden Sauerländer Jungs daher wieder kräftig ein – mit 50 herrlich deftigen, neuen Lieblingsgerichten für den vielseitigen gusseisernen Topf.

Butterzartes Boeuf Bourguignon, das schon beim Schmoren zerfällt, Sauerländer Zwiebelfleisch mit ordentlich Wumms, Caipirinha-Nudeln mit Lachs und Garnelen oder orientalischer Linseneintopf, echt hot: Vor der BBCrew ist kein Gericht sicher. Ob Klassiker oder Chichi, fleischig, fischig oder veggie – der Dopf kann einfach alles. Und die Jungs zeigen wie's geht!

Für ihr drittes Dutch-Oven-Buch lassen die Sauerländer YouTube-Stars wieder kräftig die Funken fliegen:



50 nagelneue Rezepte: Suppen & Eintöpfe, Leibgerichte mit Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, Aufläufe, Pasta, Beilagen



Tipps von Profis mit jahrelanger Dutch-Erfahrung: alle Basics für Beginner plus besondere Schmankerl für alte Dutch-Hasen

Auch fürs Dutchen auf dem Gasgrill!

HINWEISE ZUM BUCH

GUT ZU WISSEN

ABKÜRZUNGEN

cm = Zentimeter

El = Esslöffel

FP = Fertigprodukt

g = Gramm

kg = Kilogramm

l = Liter

ml = Milliliter

TK = Tiefkühlprodukt

Tl = Teelöffel

ZUTATEN

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: TLC Fotostudio ([S. 23](#)); alle Übrigen:
Niklas Thiemann

Foodfotos: TLC Fotostudio

Stoppuhr-Illustration: © Hein Nouwens -
stock.adobe.com

VIELEN DANK

Wir hatten mal wieder tolle Unterstützung! Ein großes DANKE geht an die Metzgerei „Der Ludwig“, die uns mit ihren Fleischspezialitäten unterstützt hat.

www.Der-Ludwig.de



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln

Autoren: Tim Ziegeweidt und Sebastian Buchner

Redaktion: Susanne Gärtner

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

Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten



TIM ZIEGEWEIDT • SEBASTIAN BUCHNER

DUTCH OVEN

DEFTIGES AUS DEM DOPF

INHALT

KAP-01 LOS GEHT'S

DUTCHEN MIT DER BBCREW

IN EIGENER SACHE

WELCHER TOPF DARF'S SEIN?

DIE FUß-FRAGE

DECKEL ALS PFANNE

WIE GROß MUSS ER SEIN?

REINIGUNG UND PFLEGE

EINBRENNEN ODER NICHT

LANGSAM EINGEWÖHNEN

SO WIRD DER TOPF BLITZBLANK

WICHTIGES ZUBEHÖR

JETZT WIRD'S HEIß

KOHLE, BRIKETTTS ODER OFFENES FEUER

BESONDERE BRIKETTTS

MENGE DER BRIKETTTS

FAUSTREGELN UND TIPPS

BRIKETT-TABELLE

BRIKETTTS DURCHGLÜHEN

MEHRERE TÖPFE AUF EINMAL
DOPFEN MIT DEM GASGRILL

UNTERHITZE

OBER-/UNTERHITZE

BACKEN UND ÜBERBACKEN

VORSICHT FÜßE

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

KAP-02 PUTE & HÄHNCHEN

KAP-03 RINDFLEISCH

KAP-04 SCHWEINEFLEISCH

KAP-05 LAMM & WILD

KAP-06 HACKFLEISCH

**KAP-07 FISCH &
MEERESFRÜCHTE**

KAP-08 VEGGIE

REZEPTVERZEICHNIS

HINWEISE ZUM BUCH

WIR NOCH MAL

SAUERLÄNDER BBCREW

Da sind wir schon wieder. Die beiden Dicken aus dem Sauerland. Kommt dir irgendwie bekannt vor? Kein Wunder, so oder so ähnlich haben wir nämlich schon das Vorwort unseres zweiten Dutch-Oven-Buches begonnen. Wir können selbst kaum glauben, dass nun schon unser drittes Dutch-Buch auf dem Markt ist. Und diese Erfolgsgeschichte haben wir ganz klar euch zu verdanken – an dieser Stelle mal ein großes Dankeschön dafür! Hätten wir das Omma vor ein paar Jahren erzählt, die hätte uns den Piepvogel gezeigt.

Aber warum um Himmelswillen noch ein dritter Band? Klar, aller guten Dinge sind bekanntlich drei, aber mit dieser plattesten aller Plattitüden lässt du dich bestimmt zu Recht nicht abspeisen. Eigentlich ist die Antwort ganz einfach: Wir waren schlichtweg noch nicht am Ende mit unseren Ideen und Rezepten. Denn auch wir entwickeln uns ja ständig weiter. So haben wir munter rumexperimentiert: mit vermeintlich Dutch-untypischen Rezepten und leicht verrückten Gartechniken – wer zum Teufel hat zum Beispiel gesagt, dass der Deckel nicht mal unten sein darf und der Topf als Deckel benutzt werden kann? Wir bestimmt nicht! Und die Deep Dish Pizza von [S. 76](#) gibt uns doch recht, oder?

Und dann gibt's da noch etwas, das wir noch mit dir teilen möchten. Wir haben nämlich einen eigenen Dutch Oven entwickelt. Und darauf sind wir schon ein bisschen stolz. All unsere Erfahrung am Dopf und die Anregungen und Fragen der Dutch-Community sind in die Entwicklung unseres Babys mit eingeflossen - also nicht nur BBCrew-Logo drauf und fertig. Nee, jahrelanges Ausprobieren, Trial & Error, ganz viel Herzblut und jede Menge verbrannte Kohle haben diesen Topf entstehen lassen. Falls es dich interessiert, schau doch mal auf [S. 10](#) f. Falls nicht: nicht schlimm! Alle Rezepte in diesem Buch kannst du natürlich auch problemlos mit jedem anderen Dutch Oven nachbrutzeln.

So, nun aber genug aus dem Nähkästchen geplaudert: Wir wünschen dir viele schöne Stunden am Dopf und ganz viel Spaß mit den Rezepten in Teil 3 unserer Dutch-Oven-Trilogie. Neben brandneuen fleischigen Lieblingsgerichten findest du auch tolle Gerichte mit Fisch und anderen Meeresbewohnern. Und auch wieder einige Veggie-Gerichte - denn oh Wunder: Diese kamen in Band 2 erfreulicherweise echt gut an, anscheinend sogar bei den Kerlen. Weiter so, Jungs!

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**



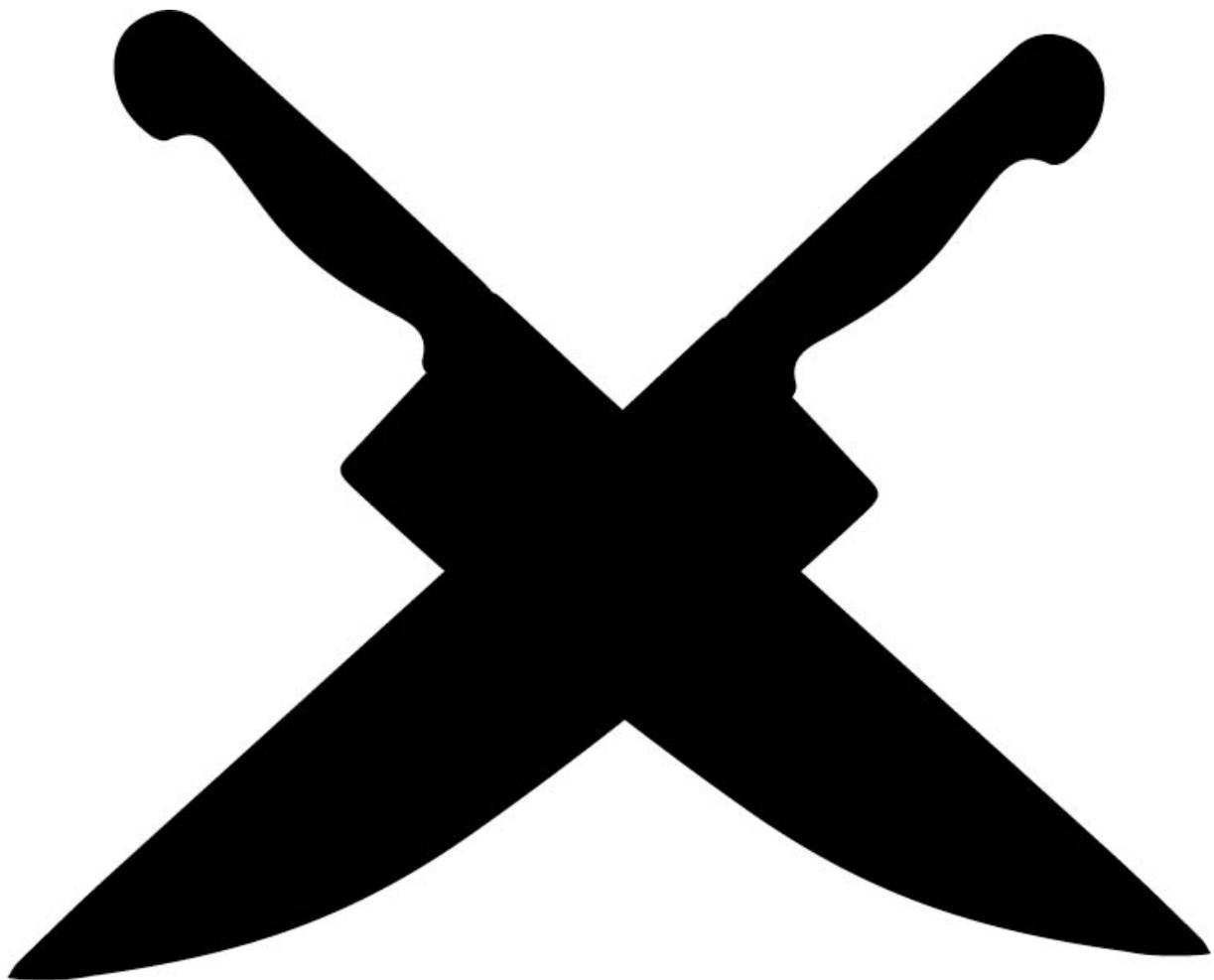
#ZWIEBELLIEBE!





KAP-01

**LOS GEHT'S
ALLES, WAS DU WISSEN
MUSST**



LOS GEHT'S

DUTCHEN MIT DER BBCREW

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 Spaß daran hätten, teilen wir unsere Rezepte liebend gern mit Gleichgesinnten wie dir!

Ach ja, falls du uns noch nicht kennen solltest: „Wir“, das sind Tim und Sebastian von der Sauerländer BBCrew. Das Sauerland, eine der letzten verbliebenen Wildnisse in Deutschland. Wo Fuchs und Hase sich Gute Nacht sagen. Genau dort kommen wir her. Von Fichten und Tannen umgeben haben wir das Grillen und Dutchen für uns entdeckt. Und seit 2014 machen wir das nicht mehr nur für uns, sondern quasi für ganz Deutschland - in unserem YouTube-Blog. Regelmäßig veröffentlichen wir dort Videos von unseren Grilleskapaden. Wenn du magst, schau doch mal rein. Der QR-Code auf [Seite 7](#) führt dich direkt dorthin.

Falls du schon im Besitz unserer ersten beiden Bücher bist, wirst du in dieser Einleitung nicht wahnsinnig viel Neues finden. Als Profi bist du somit ganz offiziell aus diesem theoretischen Teil entlassen und darfst dich sofort nach

Herzenslust den 50 brandneuen Rezepten widmen. Als Beginner empfehlen wir dir vorab die Lektüre der folgenden Seiten. Dort findest du viele nützliche Tipps zur Auswahl und Nutzung eines Dutch Ovens. Sollten trotzdem noch Fragen offen bleiben, kannst du dich gerne per Mail an uns wenden: buchfragen@sauerlaender-bbcrew.de



IN EIGENER SACHE

Wie schon im Vorwort erwähnt, sind wir unter die Dutch-Oven-Entwickler gegangen. In unserer langjährigen Dutch-Karriere sind uns nämlich bei den Töpfen immer wieder ein paar verbesserungswürdige Dinge aufgefallen. Nichts

Gravierendes, eher Kleinigkeiten, aber doch irgendwie ein bisschen nervig. Auch von der Dutch-Community in unseren Seminaren und bei Events haben wir oft von ähnlichen Problemchen gehört. So reifte zunehmend der Gedanke, einen eigenen Dutch zu entwickeln. Schlussendlich haben wir uns mit der Outdoor-Firma Skandika zusammengetan und gemeinsam in stundenlangen Gesprächen und Versuchen den für uns perfekten Dutch Oven gestaltet.

Und was macht ihn nun für uns so perfekt? Zum einen gab es bei den Themen Reinigen und Einbrennen noch Luft nach oben, wie uns auch viele Mails aus der Dutch-Community gezeigt haben. Wir haben unserem Dutch daher eine andere Oberfläche verpasst. Er ist außen und innen emailliert, innen ganz glatt und außen rau - so behält er außen die klassische Optik, hat aber den Vorteil, dass er nicht eingebrannt und auch nicht eingeölt werden muss. Und besonders praktisch: Im Notfall kann der Topf sogar mit Spülmittel gereinigt werden und einen Test in der Spülmaschine hat er auch schadlos überstanden.

Des Öfteren erreichten uns zudem Anfragen von ratlosen Dutchern, die immer wieder die Erfahrung machen mussten, dass bei ordentlich Unterhitze die Kohlen in der Mitte ausgingen. Nach einigem Herumgetüftel kamen wir dahinter, dass es mit der zu geringen Fußhöhe zu tun hat, da so nicht alle Briketts ausreichend mit Sauerstoff versorgt wurden. Wir haben die Füße unseres Topfes daher einfach höher gemacht - so ist ordentlich Durchzug unter dem Topf, nichts geht aus und die Temperatur bleibt beim Anbraten konstant hoch.

Gleichzeitig haben wir auch bei der Form der Füße Hand angelegt. Denn bei Verwendung des Topfes auf einem Grill haben runde Füße das Problem, dass sie leicht in den Rost

rutschen und im schlimmsten Fall sogar auseinanderbrechen. Wir haben unserem Dutch daher massive dreieckige Füße verpasst, die stabil auf dem Rost stehen. Und auch auf Brennerabdeckungen stehen sie super, sodass der Topf auf jedem Gasgrill super eingesetzt werden kann.

Und last but not least haben wir noch den Deckel optimiert. Da wir selbst und viele andere Dutch-User den Deckel gerne als Pfanne benutzen, haben wir den Deckel tiefer gemacht und ihm so mehr Volumen gegeben. So passt mehr rein!

Rausgekommen sind letztlich 2 Dutch Oven in den Größen 4.5 und 9, im Set mit Deckelheber, Handschuh, Kochlöffel und einem Baumwollbeutel als Verpackung. Falls du neugierig geworden bist, findest du auf unserer Webseite weitere Infos dazu: www.bbqsauerland.de

Für das Nachdutchen der Rezepte in diesem Buch spielt es aber keine Rolle, welchen Topf du verwendest. Auf dem Markt gibt es unzählige Dutch Oven für jeden Bedarf und Geldbeutel. Wenn du noch keinen Dutch haben solltest und dir einen anschaffen möchtest, überleg dir vor dem Kauf genau, wo und wie du den Topf verwenden möchtest. Auf den [Seiten 12/13](#) findest du ein paar zu bedenkende Punkte, die dir bei der Wahl des für dich passenden Dutch Ovens sicherlich helfen.

LOS GEHT'S

WELCHER TOPF DARF'S SEIN?

Bevor du dir einen Dutch Oven anschaffst, solltest du dir erstmal klar machen, was genau du mit dem Topf vorhast und wie du ihn verwenden möchtest.

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 Deckel 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.

WIE GROß MUSS ER SEIN?

Jetzt gilt es nur noch, sich für die richtige Größe zu entscheiden. Hier im Buch verwenden wir die Größen 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 also etwa 6 Liter. Für die Umrechnung von ft zu Zoll hilft dir die folgende Tabelle weiter:

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 Brikketmengen ganz einfach nach Dreisatz umrechnen. Oder du guckst hier:

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

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 3: $\frac{1}{3}$ DER MENGEN

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

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



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 obenauflegen. 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 (z. B. unsere feinen Suppen, Gulasch oder das Boeuf Bourguignon).

SO WIRD DER TOPF BLITZBLANK

Für die meisten Töpfe ist Spülmittel tabu! Sie werden schlicht und einfach mit heißem Wasser und einer Spülbürste gewienert. Nur wenn der Topf wie unserer emailliert ist, darf bei extrem fettigen Verschmutzungen auch Spülmittel zum Einsatz kommen. 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.