

Gebratenes Hähnchen im Dutch Oven

Zutaten:

1 ganzes Hähnchen, roh
2 Karotten, lang geschnitten
2 Zwiebeln, geviertelt
2 Kartoffeln, in Stücken
2-3 Tassen Wasser (lieber zu viel als zu wenig)
Gewürze

Zubereitung:

Hähnchen nach Belieben würzen. Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln dazugeben. (Wer es lieber knackig mag, gibt das Gemüse erst eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit dazu.)
Wasser in den Dutch und los geht's.

OBEN: 16 Holzkohlebriketts und
UNTEN: 8 Holzkohlebriketts.

Das Ganze muss ca. 4 Stunden braten.

Achtung: Nach ca. 2 Stunden die Kohle oben und unten erneuern!

Boeuf Stroganoff aus dem Dutch Oven

Zutaten:

15g getrocknete Steinpilze
400 g Rinderfilet
2 EL natives Olivenölextra
120 g Schalotten, in Ringen
200 g braune Champignons
Salz und Pfeffer
1/2 TL DijonSenf
5 EL Crème double
frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Steinpilze in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen. Unterdessen das Fleisch zunächst quer zur Faser in 5 mm breite Scheiben, dann in 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Pilze aus dem Wasser nehmen und klein schneiden. Das Einweichwasser durch ein Sieb oder einen Kaffeefilter in eine kleine Schüssel gießen und aufbewahren.

Im Dutch Oven 1 Esslöffel Öl erhitzen. Die Schalotten darin bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Die Steinpilze mit dem Einweichwasser sowie die Champignons zufügen und alles weitere 10 Minuten dünsten, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingedickt ist. Dann das Gemüse auf einen Teller geben und beiseitestellen. Das restliche Öl in den Dutch Oven geben und erhitzen. Das Fleisch, falls nötig portionsweise, zufügen und unter Rühren 4 Minuten rundum anbraten. Dann das Gemüse in den DutchOven zurückgeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Crème double in einer kleinen Schale verrühren und in den Dutch Oven geben. Gut mit den anderen Zutaten vermengen und alles sanft erhitzen. Das fertige Gericht mit frischem Schnittlauch garnieren und mit Nudeln servieren.

Rinderschmorbraten aus dem Dutch Oven

Zutaten

2 kg Rinderbraten
150 g Schinkenwürfel
5 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2 Tomaten oder eine entsprechende Menge Cocktailtomaten
50 ml Olivenöl
50 g Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
5 frische Salbeiblätter
1 kl. Flasche trockener Rotwein (ca. 250 ml)
Pfeffer und Salz
Dutch Oven und Raketenofen

Zubereitung:

Verteilung der Kohlen bei diesem Rezept: 24 Briketts, die Hälfte auf den Deckel und die andere Hälfte unter den Topf gelegt wird.

Das gewaschene und abgetrocknete Fleisch im Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, den gehackten Knoblauch und die Schinkenwürfel hinzugeben. Alles kurz andünsten lassen. Dann die Tomaten, das Tomatenmark, das Olivenöl und die Salbeiblätter hinzugeben. Jetzt mit dem Rotwein und ca. 100 ml Wasser ablöschen. Pfeffer und Salz hinzufügen.

Nach dem Ablöschen wird der Dutch Oven mit dem Deckel verschlossen. Mit den Briketts oder Kohlen auf dem Deckel muss der Braten jetzt zwei Stunden schmoren. Neben dem Nachlegen von Briketts sollte der Braten gelegentlich überprüft und eventuell etwas Wasser nachgefüllt werden.

Zum Schluss den Braten bei offenem Deckel noch ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit die richtige Konsistenz für die Sauce erreicht hat.

Geschmorte Lammkeule aus dem Dutch Oven mit Kräutermarinade

Zutaten:

1 Lammkeule
3 Karotten
1 Stück Knollensellerie
1 Stange Porree
3 Zwiebel(n), rot
400 ml Lammfond
200 ml Rotwein
1 kg Tomaten, stückige, aus der Dose
3 Zehe/n Knoblauch
Öl

Für die Marinade:

2 EL Kräuter der Provence, frisch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Rohrzucker

Zubereitung

Für die Marinade zunächst Kräuter und Knoblauch fein hacken und vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker würzen und die Lammkeule damit rundherum würzen.

Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und mit dem Porree (nur den weißen Teil) in Stücke schneiden. Das Gemüse in den Dutch Oven geben, die Lammkeule darauf legen und anschließend mit Rotwein, Lammfond und Tomaten aufgießen. Das Ganze für circa eineinhalb Stunden bei ca. 180 Grad schmoren lassen und danach servieren.

Chilli con Carne aus dem Dutch Oven

Zutaten:

400 g Faschiertes vom Rind
2 Zwiebeln
1 kg geschälte Pelati
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel, Lorbeer, Olivenöl

Zubereitung:

Die Zubereitung des Lagerfeuer Chilis beginnt mit dem Anbraten der gehackten Zwiebeln in reichlich Olivenöl, sobald die Pfanne auf dem Feuer Betriebstemperatur erreicht hat. Dann wird das Faschierte dazugegeben und in wenigen Minuten gut durchgebraten. Anschließend wird das Bratgut mit einem Schuss Rotwein aufgegossen und zunächst mit einer zurückhaltenden Menge Chilischoten angereichert.

Als nächste Gemüseeinlage kommen dann die Bohnen hinzu, dann geschälte Tomaten und Mais. Das langsam köchelnde Chili stets gut umrühren und nach und nach mit Salz, Pfeffer und Chilipulver auf die gewünschte Würzstufe bringen.

Meeresfrücht Risotto

Zutaten:

1 EL natives Olivenöl extra
55 g Butter
2 Knoblauchzehen, gehackt
350 g Risotto - Reis
1,25 l heisser Fischfond oder heisse Hühnerbouillon
250 g gemischte küchenfertige Meeresfrüchte, vorzugsweise roh, z.B. Garnelen, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln
2 EL frisch gehackter Oregano
Salz und Pfeffer
50 g Parmesan

Zubereitung:

Oven das Öl mit 2 EL Butter mittelstark erhitzen. Den Knoblauch darin unter Rühren 1 Minute dünsten.

Dann die Hitze reduzieren, den Reis zugeben und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten anschwitzen, bis er glasig wird. Fond oder Bouillon nach und nach zugeben, dabei ständig rühren und weitere Flüssigkeit zugießen, sobald der Reis die vorangegangene Portion aufgenommen hat. Die Hitze so erhöhen, dass die Brühe leicht köchelt. Den Reis insgesamt etwa 20 Minuten kochen, bis er gar und cremig ist und die gesamte Brühe aufgenommen hat. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Meeresfrüchte und Oregano unterrühren. Den Risotto von den Kohlen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die restliche Butter einrühren, den Käse unterheben und schmelzen lassen.

Minestrone aus dem Dutch Oven

Zutaten:

4 Esslöffel Olivenöl
1 mittelgrosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Rüebli
½ Sellerie
1 Lauch
100g Bohnen
1,5 l Bouillon
2 Kartoffeln
100g Maccheroni
Suppengewürz nach Belieben, Salz und Pfeffer
Parmesan nach Belieben
300g Risottoreis
1,5 dl Weisswein
100g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die Rüebli in Würfel und die Sellerie in Scheibchen schneiden. Das Öl erhitzen und alles Gemüse ca. 5 Min. andämpfen. Anschliessend mit Bouillon ablöschen und rund 30 Min. leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Würfel schneiden und zusammen mit den Maccheroni in den Topf geben. Nochmals rund 20 Min. leicht köcheln lassen. Mit Suppengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken und Parmesan (nach Belieben) begeben.

Kaninchen Ragoût aus dem Dutch Oven

1 kg Kaninchenfleisch
1 TL Salz, etwas Pfeffer und etwas Mehl
4 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
¼ Sellerie
50g Speckwürfel
2 dl Rotwein
3 dl Bouillon

Zubereitung:

Das Fleisch in Stücke schneiden, dann würzen und das Fleisch im Mehl wenden. Das Öl erhitzen und das Fleisch darin portionenweise goldbraun anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel fein hacken und den Sellerie in Würfel schneiden. Das Gemüse zusammen mit den Speckwürfeln in den Gusseisentopf geben und leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen und leicht einköcheln lassen. Anschliessend die Bouillon dazu giessen. Nun das Fleisch wieder beifügen, den Deckel aufsetzen und auf kleinem Feuer ca. 2 Std. köcheln lassen. (Das Fleisch ist gar, wenn es sich leicht von den Knochen löst).

Buchtelbrot aus dem Dutch Oven mit Koriander-Rosmarin-Öl

Besonders weich und fluffig wird das Brot, wenn es in einem verschlossenem Gusseisentopf gebacken wird. Es entsteht Dampf im Topf, wodurch das Gebäck eine späte Kruste bildet. Es kann gut aufgehen und bekommt eine flauschige, saftige Krume.

Buchtelbrot aus dem Dutch Oven mit Koriander-Rosmarin-Öl (ca. 16 Stück)

- 850 g Universalmehl
- 1 gestrichener EL Zucker
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frischer Germ (Hefe), das sind 42 g
- 1 gestrichener EL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für das Koriander-Rosmarin-Öl

- 100 ml Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Koriandersamen

Zubereitung

1. Für das Öl den Koriander in einem Mörser groß zerstoßen. Den Knoblauch schälen und die Zehen mit der flachen Seite eines breiten Messers zerquetschen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zwei Drittel davon fein hacken, den Rest ganz lassen. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen (handwarm) und ziehen lassen.

2. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Den Germ in das lauwarme Wasser (nicht über 40 Grad) bröckeln und mit einem Löffel verrühren bis sich der Germ vollständig aufgelöst hat. In die Mitte der Schüssel ein tiefes Loch drücken und die Wasser-Germ-Mischung einlaufen lassen. Dabei mit dem Löffel von der Seite her etwas Mehl einrühren, sodass in der Mitte der Schüssel ein weicher Teig entsteht. Die Mischung an einem warmen Ort (35 Grad) gehen lassen bis der Vorteig Blasen wirft und sich verdoppelt hat.

3. Das Salz und das Olivenöl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, bemehlen und zurück in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedecken und ein weiteres Mal an einem warmen, zugfreiem Ort gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat. Das dauert, je nach dem wie wohl sich der Teig dort fühlt, zwischen einer Dreiviertel Stunde bis zu eineinhalb Stunden.

4. Währenddessen den Dutch Oven neben dem Feuer leicht vorwärmen, aber nicht zu stark erhitzen. Gelegentlich drehen, damit er gleichmäßig warm wird.

Als Alternative einen gusseisernen Schmortopf im Backofen bei 100 Grad erwärmen.

5. Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen (Den Teig halbieren, jede Hälfte wieder halbieren, usw... bis Sie 16 Stück haben). 6 Jedes Teigstück rundherum mit Koriander-Rosmarin-Öl bepinseln und in den lauwarmen Dutch Oven setzen. Den Deckel schließen und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Mit einer Schaufel einige Glutnester am Boden verteilen, den Dutch Oven direkt darübertellen und den Deckel ebenfalls etwas Glut verteilen (einige wenige Kohlen reichen). Bei mäßiger Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen, bei starker Hitze eventuell auch weniger. Also nach 20 Minuten lieber mal nachschauen. Noch heiß mit Öl bepinseln und mit frischen Rosmarinnadeln bestreuen.

Alternativ dazu das Backrohr auf 250 Grad aufheizen. Die Buchteln in den vorgewärmten Gusseisentopf legen, aber nicht mehr gehen lassen, sondern sofort in den Ofen schieben. Das Backrohr hat nicht soviel Hitze wie die Kohlenglut und der gusseisernen Topf ist dick. Es dauert etwas, bis die Hitze durch ist und die Buchteln würden sonst übergären.