**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

**Gruß aus dem Dutch Oven
Bratwürstchen mit (Sansibar) Currysauce**

für 6 Personen

Dutch Oven Ft4,5

Zubereitung:

Zunächst werden die Zwiebeln fein gewürfelt und in einem mit Butter erhitzten (Dutch Oven FT 4,5) glasig angebraten. Dann wird der Zucker über die Zwiebeln gestreut. Wenn dieser karamellisiert ist, werden 2-3 EL Currypulver hinzugefügt. Anschließend werden die Zwiebeln mit den passierten Tomaten abgelöscht und der Fleischbrühwürfel hinzugefügt. Das Ganze lässt man nun unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten einkochen.

In der Zwischenzeit werden die Gurken kleingewürfelt und dann gemeinsam mit dem Ketchup und dem Tomatenmark in die Sauce gegeben. Diese wird nun mit dem Essig, Salz und Sambal Oelek abgeschmeckt. Die Sauce hat eine leicht stückige Konsistenz, die so gewollt ist und das Geschmackserlebnis ausmacht. Wer es gerne feiner haben möchte kann sie noch pürieren.

Bratwürstchen in 2 cm Stücke schneiden. Dutch Oven Deckel auf ca. 5 Kohlebrickets stellen und Bratwürstchen mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Würstchenstücke in den Dutch Oven füllen und das ganze schön vermengen und bei geringerer Hitze ca. 20 Minuten warmhalten. Dann genießen!

6 Bratwürstchen

Sauce:

75 g Zwiebel
30 g Butter
20 g brauner Zucker
20 g Currypulver
500 g Passierte Tomaten
250 ml Tomatenketchup
35 g Tomatenmark
1 Würfel Fleischbrühe
10 g Obstessig
75 gr. Gewürzgurken
1 EL Sambal Oelek
1 TL Salz

**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

Gang 1

**Rosenkohleintopf
mit Maffia Coffee Rub**

für 6 Personen

Dutch Oven Ft9

Zubereitung:

Rosenkohl säubern, Strunk etwas kürzen und halbieren.

Kartoffeln, Möhren und Zwiebel schälen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Rauchenden in 1 – 2 cm Stücke schneiden.

Alle geschnitten Zutaten zusammen mit den Schinkenspeckwürfeln in den Dutch Oven geben.

Gemüsebrühe kurz aufkochen und mit 2 Esslöffel (Maffia Coffee Rub) mischen.

Gemüsebrühe und Butter in den Dutch Oven geben

Dutch Oven auf die Kohlebrickets stellen (10 Stück unten / 5 Stück oben)

Den Eintopf ca. 45 – 50 Minuten köcheln lassen, wenn der Rosenkohl gar ist kann der Eintopf genossen werden.

*1 kg Rosenkohl
500 g Kartoffeln
250 g Möhren
1 Gemüse Zwiebel
2-4 Stücke Rauchenden
(Cabanossi)
1,25 l Brühe
2 EL Maffia Coffee Rub
(Don Marcos)
150 g Creme Fraiche
200 g Schinkenspeckwürfel
1 EL Butter*

GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY

Gang 2

Krustenbraten mit Orangen- Sauerkaut

für 6 Personen

Dutch Oven Ft9

Zubereitung:

- Um die Schwarte besser einschneiden zu können, habe ich die Fettschicht in eine Mischung aus Meersalz (grob) und dem Rub Carolina Mustard gegeben und bei Seite gestellt. Nach ca. 15 min habe ich die Fettschicht rautenförmig eingeschnitten und nachgewürzt, die Fleischseite habe ich anschließend ebenfalls mit dem Rub Carolina Mustard großzügig eingerieben.
 - In der Zwischenzeit die Gemüsezwiebel schälen und in 5 mm Scheiben schneiden, die Orangen schälen und auch in 5 mm Scheiben schneiden.
 - Die Zwiebelscheiben als erste Schicht in den Dutch Oven legen, danach folgt die Schicht mit den Orangen Scheiben.
 - Dann kommt das Sauerkraut mit dem Gemüsefond oder Gemüsebrühe in den Dutch Oven.
 - Als letztes kommt oben auf das Sauerkraut das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Topf.
 - Dann kommt der Dutch Oven auf die Kohlen die Verteilung der Briketts ist 1/3 unter den Topf und 2/3 auf den Deckel. (ca. 20 Briketts gesamt)
 - Nach etwa 60 Minuten werden alle Briketts auf den Deckel gelegt, um damit mehr Oberhitze einzustellen und die Schwarte noch krosser wird. Dabei sollte der Deckel so stehen dass die Luftfeuchtigkeit entweichen kann.
 - Nach etwa 1,5 Stunden ist der Krustenbraten fertig. Kerntemperatur sollte bei ca. 78 - 80 Grad liegen.
 - Der Krustenbraten wird in Scheiben geschnitten und mit dem Sauerkraut im Brötchen serviert.
- Guten Appetit

*2,0 - 2,5 kg Krustenbraten
1 Gemüsezwiebeln
1 - 1,5 kg Sauerkraut (vom
Fass nicht vorgegart)
100 ml Orangensaft (Reserve
noch nicht einfüllen)
3 Bio Orange
100 ml Gemüsefond
6-8 Brötchen (Brötchen nach
Anzahl der Personen plus
Reserve)
Rub Carolina Mustard (Don
Marcos) Gewürzmischung
Meersalz (grob)*

**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

Gang 3

**Spanisch Fricco
mit Hähnchenfleisch**

für 6 Personen

Dutch Oven Ft9

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und Ringe schneiden.

Das Fleisch Hähnchenfleisch würfeln mit Pfeffer und Salz würzen.

Dutch Oven mit der reichlich Butter ausstreichen.

Die Zutaten abwechselnd in den Topf schichten, erst eine Lage Zwiebeln, dann Kartoffeln, dann Fleisch. Jede Kartoffelschicht mit Salz, Pfeffer und den (Kräutern würzen).

Mehrere Lagen in den Topf schichten und mit einer Lage Kartoffeln abschließen. Die Sahne in den Topf füllen und mit dem Käse abdecken.

Bei mittlerer Hitze mindestens 1,5 Stunden garen, bis die Kartoffeln gar sind. Ca. 20 Briketts 8 unten und 12 oben.

Das Gericht mit Gewürzgurke servieren.
(Anmerkung: Schmeckt auch ohne.)

*ca. 1,5 kg Kartoffeln
750 g Hähnchenbrust
400 g Zwiebeln
4 EL Butter
1,5 Becher Sahne (ca. 350 ml)
Kartoffel Gewürzmischung oder
(Pfeffer, Salz und Kräuter der
Provence)
100 – 150 g Ofen- oder
Pizzakäse gerieben
1 Glas große Gewürzgurken*

**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

Gang 4

**Brasilianisches
Schichtfleisch
mit Bier Brot**

für 6-12 Personen

Dutch Oven Ft9

Zubereitung:

Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Pilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Der Lauch wird geputzt, die Stangen werden halbiert. Die Stücke werden nochmal längs halbiert und getrennt in Streifen beiseite gestellt.

Der Boden des Dutch Oven wird mit Bacon ausgelegt.

Jetzt werden die Zutaten eingeschichtet. Fleisch, Brasilgewürz, Gemüse, Fleisch, Gewürz, Gemüse usw.

Mit der Sahne aufgießen und zuletzt BBQ Soße drauf.

Das Schichtfleisch im Dutch Oven ca. 2 Std garen mit 12 Briketts unten und 8 Stück oben.

Wenn das Fleisch weich und zart ist, kann es zusammen mit dem Brot serviert werden.

**2-3 kg Schweinenacken
in Scheiben
500 g Champignons
4 Stangen Lauch (Porree)
3 - 4 Esslöffel Brasilianische
Gewürzmischung (oder
eine grobe Pfeffermischung
eurer Wahl und Salz)
BBQ Soße (ca. 300 ml)
1 Packung Bacon Scheiben
(ca. 300 g)
2 Packung Sahne
(ca. 400 ml)**

**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

zu Gang 4

Bierbrot

für 6 Personen

Dutch Oven Ft9

Backpapier

Zubereitung:

Das lauwarme Wasser mit dem Salz, Zucker und der Trockenhefe mischen und auflösen.

Dann alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Der Teig muss gut gerührt werden, kneten ist nicht möglich, dazu ist er zu feucht.

Das Backpapier in den Dutch Oven legen und den Teig einfüllen.
Dutch Oven auf 8 Briketts unten und 12 Stk oben stellen und das Brot ca: 45 – 60 min. backen.

Schichtfleisch mit Bierbrot zusammen Servieren.

500 g Mehl
10 g Trockenhefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Oregano
1 EL Chili Flocken
1 TL Paprikapulver
(Geräuchert)
175 ml Bier
(Helles oder Landbier)
175 ml Wasser (Lauwarm)

**GRILL-SEMINAR
DUTCH OVEN ONLY**

Gang 5 - Dessert

**Nutella Kirsch
Schnecken
aus dem Dutch Oven**

Dutch Oven Ft12

(evtl. FT14 falls vorhanden)

Zubereitung:

Die lauwarme Milch mit dem Zucker verrühren und die Trockenhefe darin auflösen.

- Die Zutaten für den Teig gut verrühren. Sobald er gut durchgerührt ist, gehört der Teig an einen warmen Platz. Hier soll er für ca. 1 Std. gehen.

- Den Dutch Oven habe ich auch gleich mal dazu gestellt, damit er sich erwärmt. Das ist vorteilhaft für den Hefeteig, der dann besser geht.

- Nach einer Stunde ist der Teig dann ordentlich aufgegangen.

- Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen, zu einem Viereck auf Backblech Größe. Der Teig soll dünn sein.

- Den oberen Bereich bestreicht man nun mit Nutella. Je nach Geschmack mit mehr oder weniger. Es folgen im mittleren Bereich die abgetropften Kirschen.

- Die untere noch freie Teigfläche wird nun mit der Kirschmarmelade bestrichen. Dann rollt man den Teig auf von Nutella zur Kirschmarmelade und schneidet ca. 3 cm Scheiben.

- Jetzt braucht man den Dutch Oven. Er wird mit etwas Butter gut eingefettet. Oder Ihr benutzt etwas Backpapier.

- Nun kommen die Schnecken mit der glatten Fläche auf den Boden des Dutch Oven. Je nachdem wie man die Teigrolle geschnitten hat, schafft man mit dieser Menge den Boden des Dutch Oven voll zu belegen.

- Der Deckel kommt nun auf den Topf und so kann der Teig noch mal eine halbe Stunde gehen.

- Während dieser Zeit wird der Anzündkamin mit 22 Briketts gefüllt. 8 Briketts kommen unter den Dutch Oven. Die restlichen Briketts kommen auf den Deckel vom Topf.

Jetzt braucht es noch 40 Minuten Geduld, dann sind die Kirsch Nutella Schnecken fertig.

- Wer mag, der kann die Kirsch Nutella Schnecken auch noch mit Zuckerguss verzieren. Dazu Puderzucker sparsam mit Wasser verrühren und auf die Schnecken geben.

- Die Nutella Schnecke auf dem Teller mit einer Kugel Vanille Eis servieren.

Teig:

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Päckchen Trockenhefe

25 g Butter

150 ml lauwarme Milch

1 Ei

1 gestrichener Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

Füllung:

Etwas Nutella

Etwas Kirschmarmelade

1 Glas Kirschen

Ggf. Puderzucker für Zuckerguss

1 Packung Vanille Eis