

# DUTCH OVEN ONLY

Gruß aus dem Dutch Oven

**Bratwürstchen**  
mit (Sansibar) Currysauce



## Zutaten 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

## 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.

bitte wenden

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!



**DUTCH OVEN  
ONLY**  
*Rosenkohleintopf  
mit Maffia Coffee Rub*

 **Zutaten**

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

**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 geschnittenen 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.



## Zutaten

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

## 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.

bitte wenden

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  $\frac{1}{3}$  unter den Topf und  $\frac{2}{3}$  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



### Zutaten

- 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

### 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).

bitte wenden

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.)



### Zutaten

- 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)

### 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.



**DUTCH OVEN  
ONLY**  
**Nutella Kirsch  
Schnecken**



**Zutaten 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

**Zutaten Füllung**

- Etwas Nutella
- Etwas Kirschmarmelade
- 1 Glas Kirschen
- Ggf. Puderzucker
- 1 Packung Vanille Eis

**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.

bitte wenden

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.