



# DUTCH OVEN BASICS

Schichtfleisch im Burger Bun mit Coleslaw

\*\*\*

Rindsrouladen auf Spiralnudeln  
mit Schmorgemüse oder in cremiger Gemüsesauce

\*\*\*

Geschmorte Lammschulter mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Tomaten

\*\*\*

Fiaker Gulasch mit selbstgebackenem Brot

\*\*\*

Früchte Cobbler mit Eis und Kurkuma Hippe



# REZEPTE

## Schichtfleisch im Burger Bun mit Coleslaw

### Schichtfleisch

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Dutch Oven

Vorheizen: 180°

1 Stk. Schweineschopf ca. 2,5 kg

600 gr Zwiebel

2 Stk. Karotten

8 Stk. Pfeffer schwarz ganz

1 Stk. Lorbeerblatt

250 gr Räucherspeckscheiben

300 ml Tomatensaft oder Tomatenragout  
aus der Dose

etw. Wasser

Trocken Rub Gewürzmischung nach Bedarf

Burger Buns zum Anrichten

Den Schweineschopf und die geschälten Zwiebeln in 1cm Scheiben schneiden und mit dem Trockengewürz würzen. Den Dutch Oven mit den Speckscheiben auslegen und auf ein zusammengeslagenes Küchentuch schräg hinstellen. Dies erleichtert das abwechselnde schräge Einschichten von Fleisch und Zwiebel.

Obenauf kommen noch kleingewürfelte Karotten, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die restlichen Speckscheiben. Der Dutch Oven bleibt jetzt bei ca. 180° 1 ½ Stunden indirekt am Grill. Alle 25 Minuten wird der Flüssigkeitsstand kontrolliert und gegebenenfalls mit etw. Wasser nachgegossen. Nach ca. 1 ½ Stunden sollte das Fleisch schön zart sein. Dann mit dem Tomatenragout aufgießen, Grillen abschalten und noch 15 Minuten ruhen lassen. Zwischen angerösteten Burger Bun-Hälften anrichten.

Der ganze Garvorgang ist natürlich auch im Kugelgrill oder auf einem Dutchoven Stand mit Briketts durchführbar. Man verwendet immer ein Drittel Briketts unter dem Dutch Oven und am Deckel zwei Drittel.

### Coleslaw

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Stk. Weißkraut

200 gr Karotten

40 ml Maiskeimöl

1 Stk. Knoblauchzehe

4 EL Dijonsenf

125 gr Mayonnaise

250 gr Creme Fraiche

Apfelessig

Salz, Pfeffer

Man halbiert das Weißkraut, entfernt den Strunk und schneidet es in feine Streifen mit einer Länge von ca. 4 Zentimetern. Je feiner der Schnitt ist, desto zarter der Biss. Man würzt das Kraut mit etwas Salz dem Maiskeimöl und feingehacktem Knoblauch und knetet es kräftig durch, bis man spürt, dass das Kraut wesentlich weicher geworden ist.

Wenn man es zusammendrückt sollte der Saft herauslaufen. Nun fügt man geschälte und ebenso fein geschnittene Karotten, Dijonsenf, Mayonnaise und Creme Fraiche dazu, schmeckt es mit Apfelessig, Salz und Pfeffer ab und lässt es vor dem Servieren noch 30 Minuten durchziehen.



# REZEPTE

## Rindsrouladen auf Spiralnudeln mit Schmorgemüse

### Rindsrouladen mit Schmorgemüse

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt  
Zubehör: Dutch Oven  
Vorheizen: 180°

#### Rindsrouladen:

8 Stk. Rindschnitzel á 100 gr  
80 gr Karotten  
80 gr Knollensellerie  
80 gr Selchspeck  
50 gr Essiggurken  
50 gr Estragon Senf  
2 EL Tomatenmark  
250 ml Zweigelt  
Salz, Pfeffer  
320 gr Spiralnudeln  
300 gr Wurzelspeck

#### Schmorgemüse:

150 gr Karotten  
150 gr gelbe Rüben  
300 gr Knollensellerie  
150 gr Schalotten  
2 Stk. Knoblauchzehen  
30 gr Butter  
125 gr Obers  
125 gr Creme Fraiche

Rindschnitzel dünn klopfen, mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 80 gr Gemüse wie Karotten, Knollensellerie, wie auch Selchspeck und Essiggurken in Stifte zu 6x6 mm schneiden und auf die 8 Schnitzel aufteilen. Links und rechts einschlagen und zu festen kleinen Rouladen rollen.

Mit Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. Wurzelspeck in Würfel schneiden und im Dutch Oven knusprig braten. Danach entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rouladen im Bratenrückstand anbraten und Beiseite stellen, restliches Gemüse waschen, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und im Dutch Oven goldbraun anbraten. Tomatenmark hinzufügen, gut durchrösten, mit Rotwein ablöschen und Rindsrouladen zurücksetzen. Eventuell mit Wasser aufgießen, die Rouladen sollen zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Den Deckel verschließen und schmoren lassen. Die Gardauer sollte ca. 1 ¼ Stunden dauern. Alle 25 Minuten Flüssigkeitsstand kontrollieren und gegebenenfalls mit etwas Wasser auffüllen.

Wenn die Rindsrouladen weich sind entnehmen und überkühlen lassen. Gemüse entnehmen, Sauce entfetten, Spiralnudeln zugeben, aufkochen lassen, mit Obers und Creme Fraiche vollenden. Wenn die Nudeln „al dente“ sind mit dem Schmorgemüse und den Rindsrouladen anrichten. Wurzelspeckwürfel darüber streuen.

Als zweite Version kann man das Wurzelgemüse nach dem schmoren fein pürieren und mit Butter, Obers, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Spiralnudeln zum Gar ziehen hineingeben.

Danach anrichten und die Wurzelspeckwürfel drüberstreuen.



## Geschmorte Lammschulter mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Tomaten

### Geschmorte Lammschulter

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt  
Zubehör: Dutch Oven  
Vorheizen: 180°

1 Stk. Lammschulter mit Knochen ca.  
800-1000gr  
100 gr Karotten  
100 gr gelbe Rüben  
100 gr Knollensellerie  
100 gr Zwiebel  
100 gr Wurzelspeck  
50 gr Estragondenf  
2 EL Tomatenmark  
400 ml Zweigelt  
1 Stk. Rosmarinweig  
4 Stk. Knoblauchzehen  
2 Stk. Lorbeerblätter  
10 Stk. Pfefferkörner  
Salz, Wasser  
600 gr festkochende Kartoffeln  
200 gr Cherrytomaten

Lammschulter zuputzen und mit einem spitzen Messer stupfen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und gehackten Rosmarinnadeln einreiben und Knoblauchstifte in die Stupflöcher drücken. Wurzelspeck in Würfel schneiden und im heißen Dutch Oven knusprig braten. Die Würfel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Lammschulter kurz von allen Seiten anbraten, herausnehmen und im Bratenrückstand gewürfelte Karotten, gelbe Rüben, Knollensellerie und Zwiebel goldbraun braten. Tomatenmark hinzufügen und gut durchrösten, mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Rosmarinweig, Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und etwas Salz und das Fleisch hinzufügen, mit Wasser bis 2/3 Fleischhöhe eingießen und Deckel schließen. Nun alle 25 Minuten öffnen, Flüssigkeitsstand kontrollieren und gegebenenfalls mit etwas Wasser auffüllen.

In der Zwischenzeit die Kartoffel schälen und Cherrytomaten säubern. Wenn die Lammschulter weich ist (mit einer Fleischgabel testen), Fleisch wie auch das Schmorgemüse vorsichtig entnehmen und die Kartoffeln hineingeben. Deckel schließen und die Kartoffeln in der Sauce garen. Wenn sie weich sind die Tomaten hinzufügen und das Gemüse wie auch das Fleisch wieder zurücksetzen. Noch ca. 20 Minuten ruhen lassen und beim Anrichten die Wurzelspeckwürfel drüberstreuen



# REZEPTE

## Fiaker Gulasch mit selbstgebackenem Brot

### Fiaker Gulasch

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt  
Zubehör: Dutch Oven  
Vorheizen: 180°

1 kg Rindfleisch (Wadschunken)  
750 gr Zwiebel  
4 Zehen Knoblauch  
80 ml Öl (besser Schmalz)  
60 gr Paprikapulver edelsüß  
1 EL Tomatenmark  
1 lt. Rindsuppe  
3 Stk. Frankfurter  
6 Stk. Essiggurkerl  
6 Stk. Eier  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran,  
Essig, Öl

Fleisch in ca. 50 g schwere Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln darin bei starker Hitze goldgelb rösten, dabei immer wieder umrühren. Hitze reduzieren, Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, sofort mit 1 Schuss Essig ablöschen. Suppe zugießen und aufkochen. Fleisch einlegen, durchrühren, mit Salz, Pfeffer, ½ EL Kümmel, 1 EL Majoran und Knoblauch würzen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken, Fleisch bei schwacher Hitze weich dünsten (ca. 1 ½ Stunden).

Für die Garnitur Frankfurter quer halbieren, an den Enden kreuzweise einschneiden. 2 EL Öl erhitzen, Frankfurter darin rundum braten. Gurkerl fächerförmig einschneiden. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen, Eier behutsam hineinschlagen und braten.

Gulasch anrichten. Mit Würstel, Gurkerl und Spiegeleiern belegen, eventuell mit Majoran garnieren.

### Brot aus dem Dutch Oven

#### Zutaten für 6-8 Personen:

Grillart: indirekt  
Zubehör: Dutch Oven  
Vorheizen: 230°

700 gr Weizenmehl  
300 gr Roggenmehl  
4 dl Milch  
4 dl Wasser  
40 gr Hefe frisch  
20 gr Salz  
Brotgewürz nach Bedarf

Mehle und Hefe in eine große Schüssel geben, das Wasser und die Milch begeben und zu einem Teig durchmengen. Das Salz begeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten. Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist. Den Dutch Oven auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigstück rund ausformen, mit Mehl bestäuben, umdrehen und nochmals kurz gehen lassen.

Anschließend im Dutch Oven platzieren und mit einer Klinge die Oberfläche kreuzweise (rautenförmig) einschneiden. Zwischen 40 und 50 Minuten im Dutch Oven lassen, bis das Brot rösch ausgebacken ist.



## Früchte Cobbler mit Eis und Kurkuma Hippe

### Früchte Cobbler

#### Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt  
Zubehör: Dutch Oven  
Vorheizen: 180°

800 gr Früchte nach Geschmack, auch gemischt, z.B.:  
Pflirsiche, Marillen, Kirschen, Äpfel, Birnen, Heidelbeeren, Rhabarber, Erdbeeren  
100 ml Wasser  
3-4 EL brauner Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Speisestärke  
Zimt, Nelken, Vanille, Nüsse, Rosinen nach Geschmack

#### Topping:

150 gr Mehl  
75 gr Zucker  
0,5 TL Salz  
1 TL Backpulver  
125 ml Milch oder Buttermilch  
75 gr weiche Butter

#### Kurkuma Hippe:

160 gr Staubzucker  
160 gr Mehl  
2 Stk. Eiweiß  
200 ml Milch  
0,5 TL Kurkuma gemahlen

Früchte in mundgerechte Stücke schneiden (hartes Obst in kleinere, weiches Obst wie Pflirsiche etwas größer) und in einen Dutch Oven schichten. Alle Saucenzutaten vermengen, in einem kleinen Topf aufkochen lassen und über die Obststücke leeren und einmal umrühren.

Für das Topping die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, Butter und Milch dazugeben und schnell mit einem Schneebesen oder Kochlöffel zu einem eher flüssigen Teig vermischen. Den Teig auf das Obst streichen. Bei 180 Grad im Dutch Oven etwa 50 Minuten backen. Lauwarm mit Schlagobers oder Vanilleeis servieren.

Kurkuma Hippe: Alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren und für 30 Minuten kalt stellen. Nun mit einem Suppenlöffel kleine Häufchen auf ein Backpapier geben und etwas flach drücken. Das Backpapier auf den vorgeheizten Pizzastein, der auf einer Metalltasse entkoppelt vom Grill liegt, geben. Wenn die Hippen nach ca. 4-5 Minuten hell goldbraun sind entnehmen, nach Wunsch formen und erkalten lassen.