

# INHOUD

<b>HFDST-01</b>	<b>DAAR GAAN WE!</b>	<b>6</b>
	WAAROM EEN DUTCH OVEN?	8
	HOE KIES IK DE JUISTE DUTCH OVEN?	8
	WE KOPEN EEN DUTCH OVEN	10
	DE PAN IS ER - EN NU?	10
	HOE BRAND IK DE PAN GOED IN EN WAAROM MOET DAT EIGENLIJK?	12
	HOE REINIG IK DE DUTCH OVEN EN HOE ONDERHOUD IK HEM?	12
	WELK TOEBEHOREN HEB IK ABSOLUUT NODIG?	12
	WAAROP STOOK IK?	14
	HOEVEEL BRIKETTEN HEB IK NODIG?	16
	VUISTREGELS EN TIPS	16
	BRIKETTENTABEL	17
	HOE STOOK IK HET VUUR OP?	18
	KAN IK MEER PANNEN INEENS VERHITTEN?	19
	GERECHTEN VOOR BEGINNERS	19
	IN EEN OOGOPSLAG - VERKLARING VAN DE SYMBOLEN IN DE DIAGRAMMEN	19

<b>HFDST-02</b>	<b>SOEPEN EN EENPANSGERECHTEN</b>	<b>22</b>
<b>HFDST-03</b>	<b>RUNDEVLEES</b>	<b>36</b>
<b>HFDST-04</b>	<b>VARKENSVLEES</b>	<b>64</b>
<b>HFDST-05</b>	<b>WILD EN GEVOGELTE</b>	<b>86</b>
<b>HFDST-06</b>	<b>VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN</b>	<b>98</b>
<b>HFDST-07</b>	<b>BROOD EN BIJGERECHTEN</b>	<b>110</b>
<b>HFDST-08</b>	<b>ZOET</b>	<b>144</b>
<b>HFDST-09</b>	<b>REGISTER</b>	<b>156</b>

# DAAR GAAN WE!

## DE JUISTE DUTCH OVEN

**W**ij roosteren elke dag, zowel beroepshalve als voor ons plezier. We kunnen niet zonder. Het geweldige van grillen is dat je eindeloos veel mogelijkheden hebt. Een daarvan is de Dutch oven. Die hebben we echt in ons hart gesloten. Als je dit boek hebt gekocht, wil je waarschijnlijk een Dutch oven aanschaffen en de mogelijkheden verkennen, of je hebt er al een en laat je inspireren door onze handige tips en 60 heerlijke recepten. We hebben een overzicht gemaakt van veelgestelde vragen; vragen van zowel ervaren als beginnende Dutch-ovengebruikers. Als jouw vraag er niet bij staat, kun je die (in het Duits) aan ons stellen: [info@sauerlaender-bbcrew.de](mailto:info@sauerlaender-bbcrew.de).



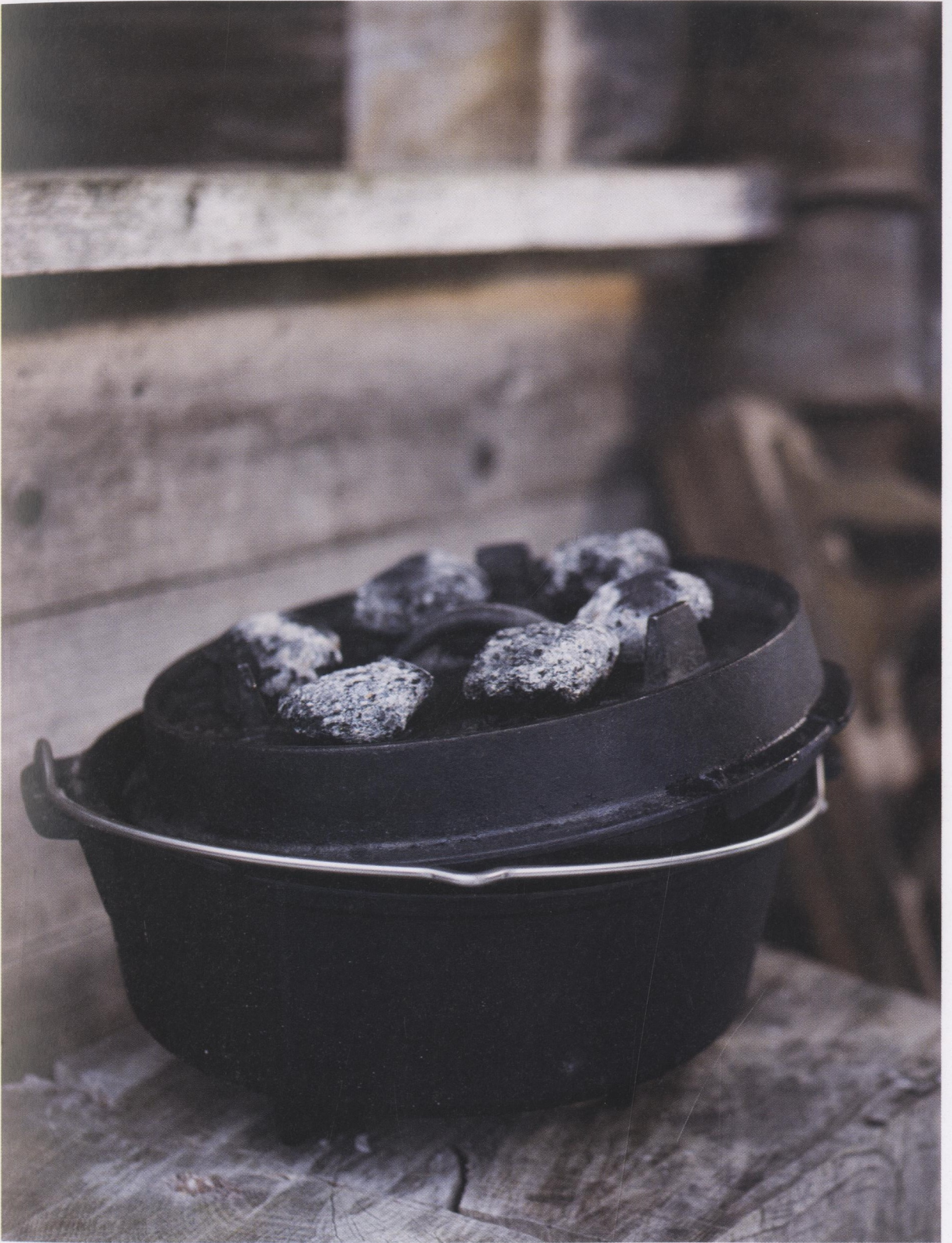
## WAAROM EEN DUTCH OVEN?

De Dutch oven betekent vrijheid en terug naar de eenvoud. En als de zoveelste mopperpot beweert dat je net zo goed een gietijzeren pan in de oven kunt schuiven, krijgen wij zowat een hartstilstand. O-V-E-N. Denk je nu echt dat de Amerikaanse settlers 200-300 jaar geleden een fornuis meesjouwden? Met onze Dutch oven zijn we volkomen vrij en kunnen we ver van alle beschaving met alleen wat hout en vuur onze gerechten bereiden. En dat is toch al reden genoeg?! Natuurlijk kun je de Dutch oven ook in de oven van je fornuis schuiven – je bent daar helemaal vrij in.

## HOE KIES IK DE JUISTE DUTCH OVEN?

Bedenk eerst goed wat je precies met de Dutch oven wilt. Je kunt complete gietijzeren pannensets kopen: verschillende potten en pannen, onderzetters, deksels en nog veel meer. Maar een dergelijke set is veel te omvangrijk als je alleen een Dutch oven wilt hebben; je hebt al die extra spullen echt niet nodig.

De volgende beslissing betreft de pootjes: wil je een pan met of zonder pootjes? Als je de Dutch oven ook op de kookplaat of op het gas wilt gebruiken, is het logischer om voor een pootloos exemplaar te kiezen. Als je de Dutch oven later toch op briketten wilt verhitten, kun je een los rooster met pootjes gebruiken. Een pan op pootjes is ongeschikt voor op je fornuis. Hetzelfde geldt voor de deksels: deksels zonder rand en met pootjes kunnen omgekeerd als pan worden gebruikt, maar kunnen dan weer niet met briketten worden belegd.



# DAAR GAAN WE!

NU WORDT HET HEET

## HOEVEEL BRIKETTEN HEB IK NODIG?

Hoe graag we dat ook zouden willen, we kunnen geen concreet antwoord geven op deze vraag. De hoeveelheid is onder meer afhankelijk van de grootte van de Dutch oven.

Daarnaast hangt het ervan af of je wilt aanbakken, stoven of gratineren. Door gloeiende briketten op, onder of op-en-onder de Dutch oven te leggen kun je met alleen bovenwarmte bijvoorbeeld gratineren, met alleen onderwarmte dichtschroeien, of met onder- en bovenwarmte braden en stoven. Meestal hebben we verschillende soorten warmte nodig: we schroeien dicht met alleen onderwarmte en schakelen dan over op onder- en bovenwarmte om alles gaar te smoren of te stoven. Ook het weer is van belang. Het maakt uit of het erg winderig, extreem koud, regenachtig of wisselvallig is. Ook hierbij moet je je gezonde boerenverstand gebruiken. Overigens geldt: liever te weinig dan te veel. En hoe vaker je met de Dutch oven werkt, hoe beter je de juiste hoeveelheid briketten zult kunnen inschatten.



## VUISTREGELS EN TIPS

- Voor het zacht koken van soep en stoofgerechten:  $\frac{1}{3}$  van de briketten op het deksel en  $\frac{2}{3}$  onder de Dutch oven.
- Voor het bakken van brood en gebak:  $\frac{2}{3}$  van de briketten op het deksel en  $\frac{1}{3}$  onder de pan. Onder de pan kunnen zogenaamde hotspots ontstaan, dat zijn kleine plekken met een extreem hoge temperatuur. Dat kun je voorkomen door de briketten in een cirkel onder de pan te leggen zodat het midden vrij blijft. De hitte kan dan naar het midden trekken, maar wordt niet te heet.
- Vlees en vis kunnen met  $\frac{2}{3}$  boven- en  $\frac{1}{3}$  onderwarmte worden bereid, maar ook met  $\frac{1}{2}$  om  $\frac{1}{2}$ .
- Om een goede balans tussen boven- en onderwarmte te bereiken moet je meer briketten op het deksel leggen dan eronder, omdat de briketten van bovenaf minder effectief verwarmen en ook niet zo beschut liggen als die eronder.
- Als de briketten onder de pan steeds weer doven, liggen ze waarschijnlijk te dicht onder de pan, waardoor er te weinig zuurstof bij komt. Leg dan gewoon wat stenen onder de pan om de afstand te vergroten.
- Er bestaan ook superbriketten, waarvan je 10-15 procent minder nodig hebt, maar dat moet dan wel op de verpakking vermeld staan.

# BRIKETTENTABEL

<b>4 LITER</b>	<b>160-180 °C</b>	<b>200-225 °C</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>15</b>	<b>21</b>
<b>EROP</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>ERONDER</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

---

<b>6 LITER</b>	<b>160-180 °C</b>	<b>200-225 °C</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>EROP</b>	<b>14</b>	<b>20</b>
<b>ERONDER</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

---

<b>8 LITER</b>	<b>160-180 °C</b>	<b>200-225 °C</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>EROP</b>	<b>15</b>	<b>21</b>
<b>ERONDER</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

---

<b>12 LITER</b>	<b>160-180 °C</b>	<b>200-225 °C</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>28</b>	<b>38</b>
<b>EROP</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>ERONDER</b>	<b>11</b>	<b>13</b>

(Bron: Petromax)







**VARKENS-  
VLEES**



## TIP

Lekker met gebakken  
aardappels of met rijst.



# SNELLE PULLED PORK

## VOOR 6 PERSONEN

2½ kg varkensprocureur (liefst in 2 stukken)

4 el BBQ-rub (Cherry Chipotle)

4 rode uien

4 paprika's in verschillende kleuren

2 rode chilipepers

2 el plantaardige olie

800 g gepelde tomaten (blik)

280 g maiskorrels (blik)

400 g witte bonen (blik)

1 l runderbouillon

## BEREIDING

**1** Wrijf de procureur rondom in met de rub en rook het vlees 30 minuten bij indirecte hitte op een barbecue of in een smoker. Snijd de uien in ringen en de paprika's in reepjes. Verwijder het zaad uit de chilipepers en snijd ze heel fijn.

**2** Verhit de Dutch oven op heet ondervuur (circa 250 °C): plaats 30 gloeiende briketten onder de pan. Verhit de olie en bak de ui, paprika en chilipeper kort. Doe de gepelde tomaten erbij en breng alles aan de kook. Leg de gerookte procureur erop en voeg de bonen en mais toe. Schenk ½ liter runderbouillon erbij en sluit de pan.

**3** Zet de Dutch oven nu op matig onder-/bovenvuur (circa 150 °C). Leg daarvoor 12 van de briketten op het deksel en laat er 8 onder de pan liggen. Leg de rest weg. Stoof de procureur 2½-3 uur. Kijk af en toe of er nog voldoende vocht in de pan zit en voeg indien nodig extra bouillon toe.

**4** Trek het vlees in de pan uit elkaar en laat alles inkoken tot een dikke massa.





# GEHAKTBALLETJES

IN TOMATENSAUS

## VOOR 4 PERSONEN

500 g half-om-half gehakt

1 tl gedroogde Italiaanse kruiden

1½ tl zout

1 tl peper

200 g belegen Goudse kaas

1 ui

2 el plantaardige olie

800 g tomatenblokjes (blik)

## BEREIDING

**1** Doe het gehakt in een kom en kneed de Italiaanse kruiden, het zout en de peper er goed door. Snijd de Goudse kaas in 10 gelijke blokjes. Vorm 10 balletjes van het gehakt, druk een blokje kaas in het midden van elk balletje en kneed het gehakt er daarna weer goed omheen.

**2** Verhit de Dutch oven op matig ondervuur (circa 180 °C): plaats 15 gloeiende briketten onder de pan. Snipper de ui. Verhit de olie in de pan en bak de gehaktballetjes 3 minuten aan een kant. Keer ze om, voeg de ui toe en bak ze nog 3 minuten.

**3** Doe de tomatenblokjes erbij en sluit de pan. Stoof alles ongeveer 30 minuten (nog steeds op matige onderwarmte). Roer af en toe.

