

Das Dutch Oven Rezeptbuch für Anfänger



**Die leckersten Outdoor Guesseisen Rezepten für
unvergessliche Kocherlebnisse mit Familie und Freunden.**

Diana Maurer

Alle Rechte vorbehalten.

Der Inhalt dieses Buches darf nicht reproduziert, vervielfältigt oder übertragen werden ohne direkte schriftliche Genehmigung des Autors oder des Herausgebers vervielfältigt oder übertragen werden. Unter keinen Umständen wird irgendeine Schuld oder rechtliche oder Autor für Schäden, Wiedergutmachung oder finanzielle Verluste, die durch die in diesem Buch enthaltenen Informationen, die in diesem Buch enthalten sind, weder direkt noch indirekt.

Rechtlicher Hinweis:

Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Es ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Sie dürfen es nicht verändern, verbreiten, verkaufen, oder den Inhalt dieses Buches ohne die Zustimmung des Autors oder Herausgebers verändern, vertreiben, verkaufen, zitieren oder paraphrasieren. Herausgebers.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Bitte beachten Sie, dass die in diesem Dokument enthaltenen Informationen nur zu Bildungs- und Unterhaltungszwecken dienen. Es wurden alle Anstrengungen unternommen, um genaue, aktuelle, zuverlässige und vollständige Informationen zu präsentieren. Informationen zu präsentieren. Es werden keine Garantien jeglicher Art erklärt oder impliziert. Der Leser nimmt zur Kenntnis, dass der Autor nicht der Autor keine rechtliche, finanzielle, medizinische oder professionelle Beratung anbietet. Der Inhalt dieses Buches wurde aus verschiedenen Quellen entnommen. Bitte konsultieren Sie einen zugelassenen Fachmann, bevor Sie die in diesem Buch beschriebenen Techniken die in diesem Buch beschrieben werden. Durch das Lesen dieses Dokuments erklärt sich der Leser damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen Der Leser erklärt sich damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen für direkte oder indirekte Verluste verantwortlich ist, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen. in diesem Dokument entstanden sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Fehler, Auslassungen oder Ungenauigkeiten.

INHALT

INHALT..... 3

Kapitel 1: Einleitung 6

Ausführliche Beschreibung des Dutch Oven6	Tipps und Tricks für Dutch Ovens 7
Unterschiede zwischen Dutch Ovens und anderen Kochtöpfen und Pfannen7	Reinigung und Pflege von Dutch Ovens 8
Vorteile von Dutch Ovens 7	Ofenreinigung und -pflege8
Eigenschaften von Dutch Ovens7	Detaillierte Tipps und Tricks für Dutch Ovens8

Kapitel 2: Frühstück Rezepte 9

Milchreis Mit Mango 10	Rösti-kasserolle 16
Pfannkuchen 10	Gebackene Haferflocken17
Deftiges Frühstücksomelett 11	überbackener Toast 17
Frühstückspfanne 11	Krabbenfleisch-fondue 18
Fliegender Holländer 12	Schnelles Frühstück Mit Eiern Und Bacon 18
Süßkartoffel Hash 12	Hefezopf 19
Leckerer French Toast 13	Käse-schinken-croissants 19
Englisches Frühstück 13	Käse-brokkoli-auflauf 20
Baked Beans 14	Herzhafte Baked Beans 20
Salsa Verde Chilaquiles 14	Garnelen-fondue 21
Sauerteig French Toast 15	Aprikosen Konfitüre 21
Dutch-baby-pancakes 15	überbackener Bagel 22
Dutch Baby Aus Dem Ofen 16	

Kapitel 3: Beilagen, Desserts & Snacks Rezepte 23

Mango-sushi-reis 24	Butter-brownie-pudding 32
Zitronen-blaubeerkekse 24	Leckerer Ofenbrot 33
Zimtschnecken 25	Rotkohl-zauber 34
Apfel Crumble Mit Blaubeeren 26	Kartoffelschalen 34
Paprika-hähnchenschenkel 26	Hörnchennudeln Mit Cheddar 35
Grillkäse 27	Milchreis Mit Pistazien Und Orangenblütenwasser 35
Dies Und Das 27	Möhren-püree 35
Vanilleeis Mit Apfel 29	Apfel-tarte 36
Rosmarinkartoffeln Im Meersalzbett 30	Grüne Spargel Im Speckmantel 36
Oaties Mit Zimt Und Mandeln 30	Leckere Beeren 37
Gewürzte Apfelstückchen 31	Pochierte Birnen Mit Gewürztee 37
Sauerteig French Toast 31	Schweinefleisch Nachos 38
Reibekuchen 32	

Kapitel 4: Brote, Süßspeisen und Kuchen Rezepte 39

Bauernbrot 40	Dinkel-und Quarkröllchen 42
Bierbrot 40	Fladenbrot 42
Brot mit Joghurtkruste 41	Focaccia Brötchen 42
Ciabatta 41	Fruchtstreusel 43

Gemischtes Roggenbrot	44	Sauerteigbrot	47
Heferollen	44	Schwarzbrot	48
Karamell Zimtrollen	44	Tiroler Bauernbrot	48
Krustenbrot	45	Trapperbrot	49
Leckere Beeren	45	Vollkornbrot	49
Milchreis mit Pistazien und		Weißbrot	50
Orangenblütenwasser	46	Zupfbrot mit Tomaten und Basilikum	50
Naan Brot	47	Zwiebelbrot mit Käse	51

Kapitel 5: Fisch & Meeresfrüchte Rezepte **52**

Wolfsbarsch Mit Tomaten Und Knoblauch ...	53	Lachs Aus Dem Dutch Oven	57
Gelbes Curry Mit Lachs	53	Muscheltopf	58
Geschmorter Oktopus	54	Gebackener Au Gratin	58
Fisch-garnelen-eintopf	54	Fischgulasch	59
Maräne Mit Tomaten Und Knoblauch	55	Hefepfannkuchen Mit Räucherlachs	60
Fischcurry	56	Hummer Bisque	60
Heilbutt Mit Geröstetem Knoblauch	56	Budapester Fischgulasch	61
Schnelle Kräuterlachssteaks	57		

Kapitel 6: Fleischgerichte Rezepte **62**

Gefüllte Leber	63	Hähnchen Creme Curry	77
Lamm Kofte(fleischbällchen)	63	Lammkarree	78
Schweineschulter Mit Gemüse	64	Highland-schmortopf	78
One Pot Pilzgulasch Mit Nudeln	64	Wildschweinbraten	79
Gefülltes Fächerfleisch	65	Geschmorte Lammkeule	80
Rindfleisch Fleischbällchen In Tomatensauce	66	Kräuterklößchen	80
Arroz Con Pollo	66	Kohlrouladen	81
Knoblauch Ingwer Karamell		Hamburger Eintopf	81
Hähnchenschenkel	67	Gemüse-eintopf Mit Hackfleischklößchen	82
Hackbraten	68	Oberösterreichischer Kartoffeltopf	83
Linsensuppe	68	Lamm Kofte (fleischbällchen)	83
Rotweingulasch	69	Moussaka	84
Coq Au Vin	70	Gewürztes Apfel-chili	84
Hähnchen Parmesan Spaghetti	70	Rindfleisch-brokkoli-eintopf	85
Burger Griechische Art	71	Irish Stew	85
Jäger-eintopf	71	Gefüllte Paprika	86
Feines Estragon-hähnchen	72	Hähnchen Fajita Alfredo	87
Beinscheiben	72	Gebratene Schweinelende Mit Sauerkraut Und	
Krustenbraten	73	Bier	87
Lammkotelett-pfanne	74	Wurzelgulasch	88
überbackener Grünkohl	74	Südamerikanischer Gaucho-topf	88
Rotwein Steak	75	Ossobuco Vom Lamm	89
Einfaches Hähnchen Cacciatore	76	Rippchen In Rotwein	90
Hähnchenschenkel Mit Erbsen,minze Und			
Kartoffeln	76		

Kapitel 7: Geflügel Rezepte **91**

One Pot Dopf-chicken	92	Flying Curry-geflügelmix	92
----------------------------	----	--------------------------------	----

überbackenes Putengulasch	93	Pulled Chicken	95
Turkey Mit Salbeibutter	93	Heu-huhn	96
Hähnchen Mit Kartoffeln & Pastinaken	94	Hühner-suppentopf	96
One Pot-pasta Pollo Cinese	94	Paprika-sahne-hähnchen	97

Kapitel 8: Suppen & Eintöpfe Rezepte **98**

Butternut Kürbis Aprikosen Hühnernudel		Kalifornische Blumenkohlsuppe	108
Curry	99	Karotten Ingwersuppe	109
Chunky Clam Chowder	99	Kartoffelsuppe	109
Couscous Eintopf	100	Käsesuppe	110
Cremige gemischte Gemüsesuppe	100	Kohlrabi Suppe	110
East Bay Bouillabaisse	101	Kokosnussuppe	111
Einfache Meeresfrüchte Miso Suppe	102	Mamas Hühnersuppe	111
Einfache Pilz Miso Suppe	102	Marokkanische Gewürzblumenkohlsuppe ...	112
Feine Gemüsesuppe	103	Mittelmeerfischeintopf	113
Französische Lauch Kartoffelsuppe	104	Pizzasuppe	114
Goldene Hühnerbrühe	104	Rinderknochenbrühe	114
Gyros Suppe	105	Scharfe Tomatensuppe	115
Herzhafte Rindfleischsuppe	105	Spinat-,Feta-Pinienkernen-Suppe	115
Herzhafte Suppe mit Rotkohl und Äpfeln	106	Vegetarische Tortillasuppe	116
Herzhafte Süßkartoffelkohlsuppe	107	Ziti Eintopf mit Wurst	117
Hühnersuppe	108		

Kapitel 9: Vegetarisch & Veganes Rezepte **118**

Kartoffelgratin	119	Veganes Linsencurry	127
Spinat-hüttenkäse-rollen	119	Gemüseeintopf	128
Buchteln	120	Frühstückspfanne Mit Pilzen	129
überbackene Pilz-nudeln	120	Sauerrahm-brot	129
Gefüllte Paprika Mit Tofu	121	Vegetarischer Schmortopf	130
Tomaten-zucchini-quiche	122	Gemüse-tarte	130
Chili Mac	122	Dutch Oven Cheese Cake	131
Mac And Cheese	123	Marokkanischer Artischocken-kuchen	131
Kartoffelauflauf	123	Brokkoli-pilze-couscous	132
Vegetarisches Chili	124	Paprika-kartoffeln	132
Weinkraut	125	Schweizer Zwiebel-brot	133
Eier-tomaten-pfanne	125	Spiegeleier Im Pilznest	133
Feta-gemüse Leckerei	125	Zimtschnecken	134
Levantinischer Sommereintopf	126	Linsenreis Unter Der Käsehaube	134
Gebackener Maisauflauf	127	Ramen-orzo Pasta Eintopf	135

INDEX **137**

Kapitel 1: Einleitung

Der Dutch Oven ist ein vielseitiges Kochgeschirr, das seit Jahrhunderten in verschiedenen Kulturen verwendet wird. Ursprünglich aus den Niederlanden stammend, hat sich der Dutch Oven zu einem beliebten Küchenutensil weltweit entwickelt. In diesem Artikel werden wir ausführlich über die verschiedenen Aspekte des Dutch Ovens sprechen, einschließlich seiner Eigenschaften, Vorteile, Verwendungsmöglichkeiten, Reinigung und Pflege sowie Tipps und Tricks für den optimalen Gebrauch.

Ausführliche Beschreibung des Dutch Oven

Der Dutch Oven ist ein schwerer gusseiserner Topf mit einem dicht schließenden Deckel. Er ist in verschiedenen Größen und Formen erhältlich, von kleinen Einzelportionen bis hin zu großen Familientöpfen. Das Material, aus dem er hergestellt ist, sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung, was ihn ideal zum Kochen auf offenem Feuer, im Ofen oder auf dem Herd macht.



Unterschiede zwischen Dutch Ovens und anderen Kochtöpfen und Pfannen

Im Gegensatz zu herkömmlichen Töpfen und Pfannen besteht der Dutch Oven aus Gusseisen, was ihn robuster und langlebiger macht. Seine Fähigkeit, Wärme gleichmäßig zu verteilen und zu speichern, ist einzigartig und ermöglicht eine bessere Kontrolle über den Garprozess. Der dichte Deckel hilft zudem, Feuchtigkeit zu erhalten und Aromen einzuschließen.

Vorteile von Dutch Ovens

Dutch Ovens bieten eine Vielzahl von Vorteilen. Sie eignen sich für verschiedene Kochmethoden, von Schmoren über Braten bis hin zu Backen. Sie sind äußerst langlebig und können über Generationen hinweg verwendet werden. Ihre Vielseitigkeit ermöglicht es, eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten, vom Brot über Eintöpfe bis hin zu gebratenem Fleisch. Darüber hinaus sind sie einfach zu reinigen und zu pflegen.

Eigenschaften von Dutch Ovens

Die Hauptmerkmale eines Dutch Ovens sind sein schweres gusseisernes Material, der dicht schließende Deckel und seine vielseitige Verwendbarkeit. Sie sind in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich, von emaillierten bis hin zu unbeschichteten Varianten. Ihre Fähigkeit, Wärme gleichmäßig zu verteilen, macht sie zu einem unverzichtbaren Werkzeug in der Küche.

Tipps und Tricks für Dutch Ovens

Um das Beste aus Ihrem Dutch Oven herauszuholen, sollten Sie ihn vor dem ersten Gebrauch einbrennen, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu schaffen. Verwenden Sie beim Kochen



immer ausreichend Fett oder Öl, um ein Anhaften zu vermeiden. Beim Backen sollten Sie den Deckel vorheizen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Nach dem Gebrauch reinigen Sie den Dutch Oven am besten von Hand und trocknen ihn gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

Reinigung und Pflege von Dutch Ovens

Die Reinigung eines Dutch Ovens ist einfach, erfordert jedoch etwas Aufmerksamkeit. Vermeiden Sie es, ihn mit Seife zu reinigen, da dies die natürliche Patina beschädigen kann. Stattdessen spülen Sie ihn einfach mit heißem Wasser aus und entfernen Sie Rückstände mit einem milden Schwamm oder einer Bürste. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab und reiben Sie ihn bei Bedarf mit einem dünnen Film aus Speiseöl ein, um die Patina zu erhalten und Rost zu verhindern.

Ofenreinigung und -pflege

Um Ihren Ofen in einwandfreiem Zustand zu halten, sollten Sie ihn regelmäßig reinigen und pflegen. Entfernen Sie regelmäßig Ablagerungen und Rückstände, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenreiniger, aber stellen Sie sicher, dass Sie ihn gründlich abspülen, um Lebensmittelkontaminationen zu vermeiden. Halten Sie die Dichtungen intakt und ersetzen Sie sie bei Bedarf, um Energieverluste zu minimieren.

Detaillierte Tipps und Tricks für Dutch Ovens

Für eine noch bessere Leistung Ihres Dutch Ovens können Sie zusätzliche Tipps und Tricks anwenden. Dazu gehören das Verwenden von Holzkohle oder Briketts, um die Wärmequelle zu steuern, das Stapeln von Dutch Ovens für effizientes Kochen im Freien und das Experimentieren mit verschiedenen Rezepten und Zutaten, um Ihren kulinarischen Horizont zu erweitern.

Insgesamt ist der Dutch Oven ein unverzichtbares Werkzeug in der Küche, das durch seine Vielseitigkeit, Langlebigkeit und Leistungsfähigkeit überzeugt. Mit den richtigen Tipps und Tricks können Sie das Beste aus Ihrem Dutch Oven herausholen und eine Vielzahl köstlicher Gerichte zubereiten.



Kapitel 2: Frühstück Rezepte

Milchreis Mit Mango

Portion: 4

Zubereitungszeit: Xx

Zutaten:

- 240 Gramm Milchreis oder Rundkornreis
- 1 EL Butter
- 1 Liter Milch mit Zimmertemperatur
- 60 Gramm Zucker
- etwas Vanille Aroma
- 1 Prise Anis gemahlen
- 50 ml Kokosmilch
- 1 gute Prise Meersalz
- 2 Mango

Zubereitung:

1. Den Reis in der Butter für eine Minute glasig anschwitzen. Mit der Milch aufgießen, zuckern und mit Vanille und Anispulver abschmecken. Den Reis aufkochen lassen, und immer wieder umrühren. Für vier Minuten köcheln lassen, von den direkten Kohlen nehmen, mit dem Deckel verschließen und für 30 Minuten ziehen lassen. Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Die Kokosmilch mit dem Salz verrühren. Den Milchreis anrichten, mit den Mangos belegen und mit der leicht gesalzenen Kokosmilch übergießen.

Pfannkuchen

Portion: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 6 Eier
- 150 g Mehl
- 120 g Rohrzucker
- 100 g Blaubeeren
- 350 ml Milch
- 5 EL Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz und Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft\

Zubereitung:

1.)Den Grill und den Dutch Oven auf 220°C vorheizen.
2.)Die Eier schaumig schlagen.Kratzen Sie das Fruchtfleisch von der Vanilleschote.Blaubeeren unter kaltem Wasser waschen.
3.)Vanilleschote und Zucker in einer Schüssel mischen.
4.)Mehl,Milch,Zitronensaft,Salz und Vanillezucker zu den Eiern geben und alles gut mischen.
5.)3 Esslöffel Butter in den Dutch Oven geben und erhitzen.Gießen Sie dann den Teig in dem Dutch Oven und fügen Sie die Blaubeeren hinzu.
6.)Alles ca.25 Minuten bei 200°C backen.2 Esslöffel Butter auf den Ofenpfannkuchen geben und schmelzen lassen.Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Deftiges Frühstücksomelett

Portion: 2

Zubereitungszeit: Xx

Zutaten:

- 5 Eier
- 2 EL Milch
- Salz, Pfeffer
- 3 mittelgroße gekochte Kartoffeln, geschält und abgekühlt
- 3 dicke Scheiben Salami, etwa 80 g
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 EL Öl
- 50 g Grana Padano oder Cheddar, grob gehobelt

Zubereitung:

1. Geben Sie die Milch in eine größere Schüssel, schlagen Sie die 5 Eier auf und fügen Sie sie hinzu.
2. Dann salzen und pfeffern Sie die Mischung und schlagen sie mit einem Schneebesen schaumig.
3. Die gekochten Kartoffeln schneiden Sie in kleine Würfelchen. Ebenso werden die Salamischeiben und die Zwiebel gewürfelt.
4. Für dieses Omelett wird der Deckel des Dutch Oven als Pfanne verwendet.
5. Zwiebel, Kartoffeln und Salami braten Sie nun 5 Minuten lang im Öl, nach etwa 2 Minuten fügen Sie die gehackte Chilischote hinzu und braten sie mit, dann salzen und pfeffern Sie.
6. 5. Danach gießen Sie die Ei-Milchmischung darüber und lassen sie stocken, eventuell nehmen Sie einige Briketts unter der Pfanne weg, da hierfür nicht dieselbe Hitze benötigt wird wie fürs Braten.
7. 6. Nun verteilen Sie den gehobelten Käse auf der gestockten Masse.
8. 7. Setzen Sie den DO-Kessel „upside down“ auf die Pfanne als Abdeckung, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Frühstückspfanne

Portion: 2

Zubereitungszeit: Xx

Zutaten:

- 4 Wiener Würste (ca. 320 g)
- 60 g braune Champignons
- 5 Scheiben Bacon, je 35 g
- 110 ml Vollmilch
- 6 Eier groß, je 57 g
- ½ Zwiebel, 40 g
- 2 EL Butter, 20 g
- 2 EL Tomatenflocken oder Tomatengewürzsalz, 20 g
- etwas Petersilie

Zubereitung:

1. Dutch Oven auf (180-200°C) vorheizen, somit werden 8 Briketts benötigt, 5 kommen auf den Deckel und 3 unter den DO.

2. Champignons in Streifen schneiden, Zwiebeln in Würfel schneiden, Bacon in Streifen schneiden.
3. Würste auf dem Grill grillen, Butter im DO schmelzen.
4. Zwiebel und Champignons dazugeben, danach Bacon hinzufügen.
5. Eier, Milch, Pfeffer vermischen.
6. Sobald Bratwürste braun sind, in den DO legen und die Ei-Mischung darüber geben. Ei-Mischung stocken lassen. Danach alles mit Petersilie bestreuen.

Fliegender Holländer

Portion: 2

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Rhabarber
- 7 g Backpulver
- 25 g Zucker(weiß)
- 10 g Vanillezucker
- 50 ml Apfelessig
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker(weiß)
- 5 EL Wasser
- 1 TL Stärke
- 2 EL Pulver Zucker
- 1 Prise Salz und Kardamom

Zubereitung:

1.)Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und stellen Sie den Dutch Oven in Ihren Backofen.
2.)Mehl,Backpulver,Vanillezucker,Zucker,Apfelessig,Milch,Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
3.)Butter im Dutch Oven schmelzen.Den Teig dazugeben und ca.30 Minuten backen.Rhabarber waschen und hacken.
4.)Rhabarber,Zucker und Kardamom in eine Schüssel mit Wasser geben und erhitzen.Die Maisstärke mit Wasser in einen anderen Topf geben und umrühren.
5.)Mit dem Rhabarber in den Topf geben.
6.)Nehmen Sie den Dutch Oven aus dem Ofen und drehen Sie alles sorgfältig um.
7.)Mit Puderzucker bestreuen und mit Rhabarberkompott servieren.

Süßkartoffel Hash

Portion: 5

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Esslöffel Speiseöl
- 450 g scharfe italienische Wurst, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, entkernt und gewürfelt
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1.) Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Wurst hinzufügen und unter Rühren etwa 4 Minuten braten, bis sie anfängt, braun zu werden. Die Zwiebeln zugeben und unter häufigem Rühren weitere 4 Minuten kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Süßkartoffeln einrühren, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer. Unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten kochen, bis die Süßkartoffeln weich und schön gebräunt sind. Heiß servieren.

Leckerer French Toast

Portion: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 2 Dosen gekühlter Biskuitteig
- 2 verquirlte Eier
- 60 ml Milch
- 1 Esslöffel Orangensaft
- 2 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Butter

Zubereitung:

1.) Den Keksteig in je vier Stücke schneiden.
2.) In einer Schüssel oder einem Plastikbeutel die verquirlten Eier, Milch, Orangensaft, Zimt und braunem Zucker vermischen.
3.) Die Teigstücke hinzugeben und durchschwenken, um sie gründlich mit der Mixtur zu überziehen. Beiseite stellen.
4.) Den Dutch Oven vorbereiten, indem $\frac{3}{4}$ der heißen Kohlen auf den Boden und $\frac{1}{4}$ auf den Deckel gelegt werden.
5.) Die Butter in den Ofen geben und schmelzen lassen.
6.) Leeren Sie den Inhalt der Schüssel oder des Beutels in den Dutch Oven und schwenken Sie ihn, damit er gleichmäßig bedeckt ist
7.) Abdecken und 25 bis 30 Minuten garen.

Englisches Frühstück

Portion: 2

Zubereitungszeit: Xx

Zutaten:

- 6 Nürnberger Bratwürste
- 6 Scheiben Bauchspeck
- 1/2 Dose Baked Beans
- 2 Tomaten
- 2 Eier
- 40 Gramm Cheddar gerieben

Zubereitung:

1. Die Bratwürste und den Speck rundherum braun anbraten. Die Baked Beans in eine Ecke gießen, die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in den Black Pot geben. Die Eier darüber schlagen, alles mit dem Käse bestreuen und mit dem Deckel verschließen. Für gut 5 Minuten garen und anrichten.

Baked Beans

Portion: 4

Zubereitungszeit: Xx

Zutaten:

- 500 g getrocknete weiße Bohnen
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 1 kleine Tasse Ketchup oder in Wasser angerührtes Tomatenmark (2 EL)
- ½ kleine Tasse brauner Zucker
- 1/3 Tasse Melasse oder Ahornsirup
- 1 TL Senf
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

1. Weichen Sie die Bohnen einen Tag davor im Dutch Oven über Nacht ein.
2. Am Tag darauf gießen Sie das Einweichwasser ab, gießen dieselbe Menge frisches Wasser zu und lassen die Bohnen etwa 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln. Dabei sollten Sie immer wieder nachsehen, ob noch genug Wasser im Topf ist.
3. Danach gießen Sie das Kochwasser in ein Gefäß ab und stellen es zur Seite.
4. Zu den Bohnen im Topf fügen Sie nun die gehackte Zwiebel, die Melasse, den Zucker, den Senf und den Ketchup hinzu, salzen und pfeffern alles und geben eine Tasse des aufgefangenen Kochwassers hinzu. (Das restliche Kochwasser stellen Sie wieder zur Seite).
5. Nun schließen Sie den Topf und lassen alles bei etwa 150° ungefähr 4 ½ Stunden schmoren, bis das Gericht die gewünschte Konsistenz hat. Dabei immer wieder nachsehen, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist – wenn nötig, gießen Sie etwas vom zurückbehaltenen Kochwasser zu.

Salsa Verde Chilaquiles

Portion: 4

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

- ca. 450 g Salsa Verde, je nach Wunsch scharf, mittelscharf oder mild
- ca. 170 g saure Sahne
- 180 ml Wasser
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 (340 g) Tüte Mais-Tortilla-Chips
- 400 g Dose Bohnen, abgetropft
- 110 g geriebener Schmelzkäse

Zubereitung:

1.) In einer mittelgroßen Schüssel die Salsa, die saure Sahne und das Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2.) Die Tortilla Chips in den Dutch Oven geben und mit der Soße übergießen, so dass möglichst viele Chips wie möglich bedecken. Die Bohnen darüber geben und mit dem Käse bestreuen.
3.) Decken Sie den Dutch Oven mit dem Deckel ab und stellen Sie ihn auf ein Bett aus 11 heißen Kohlen. Legen Sie 15 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 20 Minuten backen, bis es heiß und der Käse geschmolzen ist.