

Das mühelose Dutch Oven Rezeptbuch

Das beste Rezeptbuch für Anfänger und Fortgeschrittene. Ganz egal ob drinnen oder draußen - Outdoor kochen leicht gemacht.

Marcel Baer

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 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.....8

Eine ausführliche Beschreibung des Dutch Oven.....	8
Unterschiede zwischen dem Dutch Oven und anderen Kochtöpfen.....	8
Vorteile des Dutch Ovens.....	10
Eigenschaften des Dutch Ovens.....	11
Tipps und Tricks für die Verwendung des Dutch Ovens.....	11
Reinigung und Pflege des Dutch Ovens.....	12

Kapitel 2: Frühstück Rezepte.....14

Bergsteiger Frühstück.....	15
Apfel-kaffeekekuchen.....	15
Käse-wurst Auflauf.....	16
Zimtschnecken.....	16
Bergmannsfrühstück.....	17
Krabbenfleisch-fondue.....	17
Cappuccino.....	18
Käsige Zucchini-strata.....	18
Käse-brokkoli-auflauf.....	19
Baked Beans.....	20
Quiche Mit Ziegenkäse.....	20
Orangen-äpfel-ananas Drink.....	21
Saisonfrühstücks-frittata.....	21
Englisches Frühstück.....	22
überbackener Toast.....	22
Hash Browns.....	22
Müsli Mit Rosinen Und Mandeln.....	23
Blaubeer-kekse.....	23
Birnen-oats Mit Sirup.....	24
Shakshuka Auf Mexikanische Art.....	24
Hefezopf Aus Dem Dutch Oven.....	25
überbackener Bagel.....	25
Brot Pudding Mit Zimt.....	26
Bagel Mit Käse Und Ei.....	26
Eier Mit Tomatensoße.....	27

Kapitel 3: Beilagen, Desserts & Snacks Rezepte.....28

Niederländische Ofenkartoffeln.....	29
Sauerkraut Aus Dem Dutch Oven.....	29
Schokoladen-lava-kuchen.....	30
Kartoffel-erbsenkuchen.....	30
Käsekuchen Mit Keksen & Cranberries.....	31
Bratäpfel.....	31

Blaubeer-zitronen-dutch Baby	32
Süßer Couscous Mit Mandeln Und Datteln	33
Wurst Und Bratkartoffel Ecken	33
Rahm-süßkartoffeln	34
Speck Mit Käse Und Eier	34
Süße Möhren	35
Baked Beans	35
Brotpudding Mit Zimt, Walnüssen Und Rosinen	36
Brombeerknödel	36
Vanillige Pfirsich-bälle	37
Polenta	37
Bacon Quiche	38
Puten- Und Gemüsenudeln	38
Mandelkuchen	39
Paprika-hähnchenschenkel	39
Hummer Nuggets	40
Leckerer Ofenbrot	41
Maisbrot Mit Jalapeños	41
Hörnchennudeln Mit Cheddar	42

Kapitel 4: Brote, Süßspeisen und Kuchen Rezepte **43**

Löffelbiskuit-Auflauf	44
Apfel-Kokos-Kuchen	44
Vollkorn-Buchteln	45
Süßer ungarischer Nudelauf	46
Limetten Pie	47
Sissy's überbackener Reis	48
Kürbis-Muffins	48
Grießschmarrn	49
Hirseauflauf mit Erdbeersoße	50
Grießauflauf mit Aprikosen	50
Überbackene Kartoffelnudeln	51
Nuss-Quarkschmarrn	52
American Bread Pudding	52
Süße Quark-Cannelloni	53
Omelett mit Schokoladencreme	54
Süßer Möhren-Reis-Auflauf	54
Gebackene Hefenudeln	55
Süßer Tofu-Auflauf	55
Pflaumenscheiterhaufen	56
Konfitürebrot	56
Konfitürebrot	57
Maisfrüchtchen	57
Pflaumen-Quark-Auflauf	57
Kastanienauf	58
Sauerrahmplinsen	58
Bananen-Pancakes	59

Kapitel 5: Fisch & Meeresfrüchte Rezepte **60**

Einfach Pochierter Fisch	61
Lachs Mit Spinat	61
Gaspergou Bouillabaisse	62
Mit Bier überbackene Meeresfrüchte	62
Kräuterfettucini Mit Jakobsmuscheln	64
Tintenfisch Aus Dem Dutch Oven	65
Lachs Aus Dem Dutch Oven	65
Geschmorter Oktopus	66
Paella	66
Meeresfrüchte-und Wursteintopf	67
Schnelle Schwertfischsteaks	68
Schnelle Kräuterlachssteaks	68
Fisherman's Kartoffelcremesuppe	68
Fischcurry	69
Baskische Porrusalda	70

Kapitel 6: Fleischgerichte Rezepte71

Gourmet-haxentopf	72
Saftige Schweineschulter Mit Gemüse	72
Steak Mit Gemüse Und Blauschimmelkäse	73
Rindergulasch	74
Rindfleisch Gemüse Suppe	74
Klassisches Rindsgulasch	75
Fleischring	75
Smoked Spareribs	76
Lamm Kofte(fleischbällchen)	77
Scharfer Pfefferonitopf	77
Lamm Kofte (fleischbällchen)	78
Rippchen In Rotwein	79
Gemüse-eintopf Mit Hackfleischklößchen	79
Reispastete Mit Weißkohl Und Tomatensoße	80
Wildgulasch Mit Schokolade Und Cranberries	81
Bohnen Cassoulet	81
Rinderragout	82
Dick Geschnittene Koteletts	83
Rinder Stew	84
Cazuela	84
Beinscheiben	85
österreichisches Blunzengröstl	86
Amerikanisches Gulasch	86
Kalbfleisch Marengo	87
Linsen-fenchel-eintopf	87
Highland-schmortopf	88
Parmesan Hähnchen Mit Pilzsauce	89
Texas Chili	89
Beef-ribs	90
Gemüse-gulasch	90
Sauerkrautauflauf	91
One Pot Kohl-wursttopf	91

Lammkarree	92
Fleischtopf Mit Roten Bohnen	92
Osso Bucco-romeo Und Julia	93
One Pot Pilzgulasch Mit Nudeln	94
Cremiges Hähnchen Und Reis	94
Hähnchen Marengo	95
Ente Mit Kirschen Und Portwein	95
Rindereintopf Mit Knochenbrühe	96
Steirisches Klachelfleisch	97
Cola-fleisch	97
Feuriges Chili	98
Ungarische Krautsuppe	98
Rotwein Steaks	99

Kapitel 7: Geflügel Rezepte 100

Saftiges Brathuhn Mit Gemüse	101
Putencurry	101
Hähnchenschenkel	102
Heu-huhn	102
Curry-bacon-chicken	103
Hühner-suppentopf	104
Puten-garnelen-ragout	104
Geflügel-schichtfleisch	105
Hühnerfrikassee	106
Hähnchenschenkel Auf Rosmarinkartoffeln	107

Kapitel 8: Vegetarisch & Veganes Rezepte 108

Kokos Blumenkohl Curry	109
Kräuterschmarrn	109
Fünf-kräuter-zupfbrot	110
Lauchtarte	110
Eiertorte	111
Junge Kartoffeln Im Sand	112
Spargel-risotto	112
Auberginen,tomaten Und Kichererbseneintopf	113
Spinat-lasagne	113
Kartoffelauflauf	114
Marokkanischer Artischocken-kuchen	114
Ratatouille	115
Spinat-hüttenkäse-rollen	115
Kokos-auberginen	116
überbackene Stangensellerie	117
Veganes Kartoffeln-paprika-gulasch	117
Zitronenkuchen	118
Curry Mit Kichererbsen	118
Kartoffel-zwiebel-auflauf	118
Käsetaler	119
Brötchen-sonne	120
Kaiserschmarrn	120

Orangen Chutney	121
Jamaikanischer Gemüsetopf	121
Kartoffelcurry	122
Franziskas Beste Lauchsuppe	123
Harira (gemüsesuppe)	123
Fritata Mit Spargel Und Champignons	124
Mohnzopf	124
Kartoffel-bohnengulasch	125

Kapitel 9: Suppen & Eintöpfe Rezepte 126

Ochsenschwanz-Gemüse-Eintopf	127
Marokkanische Gewürzkohlsuppe	128
Brokkoli-Käse-Suppe	129
Kürbis Aprikosen Hühnernudel Curry	129
Kichererbseneintopf mit Spinat	130
Hähnchenfleischklößchen und Gemüsenudelsuppe	131
Tomatensuppe mit Hähnchen	132
Toska Toska Suppe	132
Hühnereintopf	133
Karottensuppe	134
Kürbissuppe mit Maronen	135
Chili con Carne	136
Chili-Bohnen-Suppe	136
Süßkartoffel-Mais-Suppe	137
Überbackene Zwiebelsuppe	138
Karotten-Linsensuppe	138
Erbsensuppe	139
Schweizer Kalbfleischtopf	140
Cremige Spargelsuppe	140
Mangold-Bohnen-Suppe	141
Bohnentopf „Wildwest“	141
Bratwurstsuppe	142
Kokosnuss Curry Hühnersuppe	142
Kartoffelsuppe mit Käse und Mais	143
Hähnchen- und Spinat-Tortellini-Suppe	144
Asiatische Suppe mit Hühnerbrust	144
Kohlsuppe	145
Italienische weiße Bohnensuppe	145
Hammel-Eintopf	146
Einfache Kürbissuppe	146

Index 147

Kapitel 1: Einleitung

Eine ausführliche Beschreibung des Dutch Oven

Ein Dutch Oven ist ein traditioneller, schwerer Topf aus Gusseisen, der mit einem dicht schließenden Deckel ausgestattet ist. Dieser Topf wurde ursprünglich entwickelt, um sowohl über offenem Feuer als auch im Backofen genutzt zu werden. Dank seiner exzellenten Wärmespeicherung und gleichmäßigen Wärmeverteilung ist der Dutch Oven ein äußerst vielseitiges Kochwerkzeug, das zum Schmoren, Braten, Backen, Kochen und sogar Frittieren verwendet wird. Der Dutch Oven hat seine Wurzeln in der niederländischen Kochtradition, wurde jedoch weltweit populär und ist heute sowohl in der Outdoor-Küche als auch in der modernen Küche ein fester Bestandteil.

Der Dutch Oven kann aus reinem Gusseisen oder mit einer schützenden Emaillebeschichtung bestehen. Modelle ohne Beschichtung benötigen regelmäßige Pflege, wie das Einölen nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden. Der Dutch Oven ist aufgrund seiner Vielseitigkeit und Langlebigkeit besonders beliebt. Gusseisen ist bekannt für seine Fähigkeit, Wärme gleichmäßig zu verteilen und zu speichern, wodurch er perfekt für langsame Kochvorgänge und Gerichte geeignet ist, die lange Zeit zum Garen benötigen.

In der Outdoor-Küche wird der Dutch Oven oft direkt über Holzkohle oder auf einem Lagerfeuer verwendet. Dank seiner robusten Bauweise und der Hitzebeständigkeit kann er auch in extremen Kochumgebungen verwendet werden. In der heimischen Küche wird er häufig auf dem Herd oder im Backofen genutzt, insbesondere für Schmorgerichte, Eintöpfe, Braten und Brot.

Unterschiede zwischen dem Dutch Oven und anderen Kochtöpfen

Der Dutch Oven unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht von herkömmlichen Töpfen und anderen Kochgeräten. Im Folgenden werden die Hauptunterschiede erläutert:

1. Material:

◆ Dutch Ovens bestehen aus Gusseisen, das für seine außergewöhnliche Wärmespeicherung bekannt ist. Herkömmliche Kochtöpfe bestehen meist aus Edelstahl, Aluminium oder Kupfer, die sich schneller erhitzen, aber die Wärme nicht so lange halten.

◆ Gusseisen hat eine langsame, aber gleichmäßige Erhitzung und speichert die

Wärme über einen längeren Zeitraum, was den Dutch Oven ideal für langsames Schmoren macht.

2. Wärmeverteilung:

- ◆ Der Dutch Oven verteilt die Wärme gleichmäßig, sowohl am Boden als auch an den Seitenwänden. Das ermöglicht eine gleichmäßige Garung von Lebensmitteln.
- ◆ In Standardtöpfen kann die Wärmeverteilung ungleichmäßig sein, besonders bei Töpfen aus dünnem Material, was zu ungleichmäßigem Garen oder Anbrennen führen kann.

3. Vielseitigkeit:

- ◆ Dutch Ovens sind extrem vielseitig. Sie können zum Kochen, Braten, Backen, Schmoren und sogar Frittieren verwendet werden. Sie sind für den Einsatz auf dem Herd, im Backofen und über offenem Feuer geeignet.
- ◆ Herkömmliche Kochtöpfe sind meist auf bestimmte Verwendungszwecke beschränkt und sind oft nicht für hohe Temperaturen oder den Einsatz im Freien geeignet.

4. Deckel und Dichtheit:

- ◆ Der Deckel eines Dutch Ovens ist schwer und sitzt sehr dicht, was die Feuchtigkeit und Aromen im Inneren des Topfes einschließt. Dies ist besonders wichtig bei Schmorgerichten, bei denen das Essen im eigenen Saft gegart wird.
- ◆ Andere Töpfe haben oft leichtere Deckel, die nicht so dicht schließen und dadurch mehr Feuchtigkeit entweichen lassen.

5. Eignung für Outdoor-Kochen:

- ◆ Der Dutch Oven ist perfekt für Outdoor-Kochen geeignet, da er direkt über dem Feuer oder auf Holzkohle verwendet werden kann. Er ist extrem robust und hält hohe Temperaturen problemlos aus.
- ◆ Die meisten herkömmlichen Töpfe sind für den Outdoor-Einsatz nicht geeignet und könnten durch hohe direkte Hitze beschädigt werden.

6. Wartung und Pflege:

- ◆ Ein unbeschichteter Dutch Oven benötigt regelmäßige Pflege, wie das Einölen nach der Reinigung, um Rost zu verhindern. Hingegen sind Edelstahl und Aluminiumpfannen in der Regel weniger pflegeintensiv.
- ◆ Emaillierte Dutch Ovens sind pflegeleichter als die gusseisernen Versionen ohne Beschichtung.

Vorteile des Dutch Ovens

Der Dutch Oven bietet eine Reihe von Vorteilen, die ihn von anderen Kochgeräten abheben:

1. Vielseitigkeit:

- ◆ Der Dutch Oven kann auf dem Herd, im Backofen und sogar im Freien verwendet werden. Dies macht ihn besonders praktisch für eine Vielzahl von Rezepten und Kochmethoden, von Brotbacken bis hin zu Schmorgerichten.
- ◆ Er ist ideal für langsame Garprozesse wie das Schmoren von Fleisch, bei denen das Gericht stundenlang bei niedriger Hitze gegart wird, um zarte und aromatische Ergebnisse zu erzielen.

2. Exzellente Wärmespeicherung:

Das Gusseisen des Dutch Ovens speichert Wärme hervorragend und hält die Temperatur über einen langen Zeitraum. Dadurch wird Energie gespart, da das Essen auch nach dem Abschalten der Hitzequelle weitergegart werden kann.

Diese Wärmespeicherung ist auch ideal für Speisen, die gleichmäßig durchgaren müssen.

3. Gleichmäßige Wärmeverteilung:

- ◆ Dank der Fähigkeit des Dutch Ovens, die Wärme gleichmäßig zu verteilen, brennt das Essen nicht an einer Stelle an und bleibt an anderen Stellen roh. Dies sorgt für konsistente Garergebnisse.

4. Haltbarkeit:

- ◆ Ein gut gepflegter Dutch Oven hält ein Leben lang. Gusseisen ist extrem robust und widerstandsfähig gegen Abnutzung. Emaillierte Dutch Ovens sind etwas empfindlicher, aber ebenfalls langlebig, wenn sie richtig gepflegt werden.

5. Gesundes Kochen:

- ◆ Da der Dutch Oven Feuchtigkeit und Aromen einschließt, können Gerichte im eigenen Saft gegart werden, was den Einsatz von zusätzlichen Fetten oder Ölen minimiert. Dies führt zu gesünderen Mahlzeiten.
- ◆ Die natürliche Patina eines gusseisernen Dutch Ovens wirkt zudem wie eine Antihafbeschichtung, die den Bedarf an zusätzlichem Fett weiter reduziert.

6. Ideal für Outdoor-Kochen:

- ◆ Outdoor-Enthusiasten schätzen den Dutch Oven wegen seiner Robustheit und Flexibilität beim Kochen über Feuer oder Holzkohle. Egal ob beim Camping oder

Grillen, der Dutch Oven ist ein unverzichtbarer Begleiter für die Outdoor-Küche.

Eigenschaften des Dutch Ovens

Ein Dutch Oven hat charakteristische Eigenschaften, die ihn zu einem besonderen Kochgerät machen:

1. Material:

◆ Dutch Ovens sind traditionell aus Gusseisen gefertigt, das für seine Fähigkeit, Wärme zu speichern und gleichmäßig zu verteilen, bekannt ist. Es gibt auch Varianten mit Emaillebeschichtung, die pflegeleichter sind, da sie nicht wie reines Gusseisen rostanfällig sind.

2. Schwerer Deckel:

◆ Der Dutch Oven hat einen schweren, dicht schließenden Deckel, der die Feuchtigkeit im Topf hält. Diese Eigenschaft ist besonders wichtig für Schmorgerichte, da sie sicherstellt, dass das Fleisch und andere Zutaten zart bleiben und nicht austrocknen.

3. Kapazität:

◆ Dutch Ovens sind in verschiedenen Größen erhältlich, von kleinen 2-Liter-Modellen bis hin zu großen 12-Liter-Varianten. Die Wahl der Größe hängt von der Anzahl der zu bekochenden Personen und dem Verwendungszweck ab.

◆ Größere Dutch Ovens eignen sich ideal für größere Gruppen oder für die Zubereitung von Gerichten im Freien, während kleinere Modelle perfekt für den Alltag in der heimischen Küche sind.

4. Griffe:

◆ Der Dutch Oven verfügt über robuste, gusseiserne Griffe, die es ermöglichen, den schweren Topf sicher zu heben. Diese Griffe sind hitzebeständig und können hohen Temperaturen standhalten, was sie ideal für den Einsatz im Ofen oder auf dem offenen Feuer macht.

5. Vielseitigkeit:

◆ Der Dutch Oven kann für fast jede Kochmethode verwendet werden, einschließlich Backen, Braten, Kochen, Schmoren und Frittieren. Durch seine Fähigkeit, auf dem Herd, im Ofen oder über offenem Feuer verwendet zu werden, ist er eines der vielseitigsten Kochgeräte.

Tipps und Tricks für die Verwendung des Dutch Ovens

Hier sind einige Tipps und Tricks, um das Beste aus Ihrem Dutch Oven herauszuholen:

1. Langsames Vorheizen:

◆ Gusseisen erwärmt sich langsam, speichert die Wärme aber über lange Zeit. Es ist ratsam, den Dutch Oven langsam vorzuheizen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Dies verbessert die Garergebnisse, insbesondere bei Fleisch und Schmorgerichten.

2. Verwendung von Fett:

◆ Verwenden Sie bei einem unbeschichteten Dutch Oven immer eine kleine Menge Fett oder Öl, um zu verhindern, dass Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben. Bei emaillierten Dutch Ovens ist dies nicht zwingend erforderlich, kann aber dennoch das Kochergebnis verbessern.

3. Anbraten von Fleisch:

◆ Für einen intensiven Geschmack und eine schöne Kruste sollten Sie Fleisch in Ihrem Dutch Oven anbraten, bevor Sie es langsam schmoren. Die hohe Wärmespeicherung des Dutch Ovens sorgt für ein gleichmäßiges Anbraten.

4. Restwärme nutzen:

◆ Nutzen Sie die Restwärme des Dutch Ovens, um Speisen nach dem Abschalten der Hitzequelle weiter zu garen. Dies spart Energie und sorgt dafür, dass die Speisen besonders zart werden.

5. Kochen im Freien:

◆ Beim Outdoor-Kochen sollten Sie die Hitzequellen (Holzkohle oder Holz) gleichmäßig unter und auf dem Dutch Oven verteilen. Dies sorgt für eine gleichmäßige Hitze von oben und unten, was besonders beim Backen und Schmoren wichtig ist.

6. Backen von Brot:

◆ Der Dutch Oven ist perfekt zum Brotbacken geeignet. Die schwere gusseiserne Konstruktion und der dicht schließende Deckel erzeugen eine Umgebung, die dem Backen in einem professionellen Backofen ähnelt, indem sie Feuchtigkeit und Hitze gleichmäßig verteilen.

Reinigung und Pflege des Dutch Ovens

Die richtige Pflege und Reinigung ist entscheidend, um die Lebensdauer Ihres Dutch Ovens zu verlängern und seine Funktionalität zu erhalten:

1. Reinigung eines unbeschichteten Dutch Ovens:

◆ Reinigen Sie einen unbeschichteten Dutch Oven nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer weichen Bürste. Verwenden Sie kein Spülmittel, da es die

Patina, die natürliche Antihafschicht, zerstören könnte. Wenn nötig, können Sie hartnäckige Essensreste durch das Aufkochen von Wasser im Topf lösen.

- ◆ Nach der Reinigung sollten Sie den Topf gründlich trocknen und mit einer dünnen Schicht Speiseöl einreiben, um Rost zu verhindern.

2. Reinigung eines emaillierten Dutch Ovens:

- ◆ Ein emaillierter Dutch Oven kann mit Spülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Vermeiden Sie harte oder metallische Schwämme, da diese die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

3. Aufbewahrung:

- ◆ Lagern Sie den Dutch Oven an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden. Bei unbeschichteten Modellen können Sie ein Stück Küchenpapier zwischen den Deckel und den Topf legen, um Feuchtigkeit aufzusaugen und die Luftzirkulation zu verbessern.

4. Rost entfernen:

- ◆ Falls Ihr Dutch Oven doch einmal Rost ansetzt, können Sie ihn mit feiner Stahlwolle und etwas Öl vorsichtig abschrubben. Nach der Reinigung sollte er gründlich eingeölt werden, um die schützende Schicht wiederherzustellen.

Mit der richtigen Pflege kann ein Dutch Oven über viele Jahre hinweg ein treuer Begleiter in der Küche sein. Dank seiner Vielseitigkeit und Robustheit ist er sowohl für die heimische Küche als auch für das Kochen im Freien ideal geeignet.



Kapitel 2: Frühstück Rezepte

Bergsteiger Frühstück

Portion: 12

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten

Zutaten:

- 50 g milde Schweinswurst
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 rote Paprika, gehackt
- 1 grüne Paprika, gehackt
- 1(800 g) Packung gefrorene, zerkleinerte, Kartoffeln
- 12 Eier, geschlagen
- 1(400 g) Packung zerkleinerter Cheddar Käse

Zubereitung:

1.) Braten und rühren Sie die Wurst, Zwiebel, Knoblauch in einem Dutch-Oven mit Deckel, der auf mittlerer Hitze über die Kohlen gehoben ist, bis die Wurst nicht mehr rosa und die Zwiebel zart ist.
2.) Rühren Sie die rote Paprika, die grüne Paprika und die Kartoffeln unter, bis sie gleichmäßig vermischt sind. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Kartoffeln heiß und die Paprikaschoten zart sind (ca. 15 Minuten).
3.) Gießen Sie die geschlagenen Eier gleichmäßig über die Kartoffeln und lassen Sie sie in die Kartoffeln einsinken. Decken Sie den Dutch-Oven ab und legen Sie 6 bis 9 Kohlen darunter und 12 bis 18 darauf.
4.) 40 Minuten backen lassen, bis die Eier fest sind. Mit Cheddar-Käse bestreuen, zudecken und ca. 5 Minuten weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist.

Apfel-kaffeekuchen

Portion: 8

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 60 g ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus zusätzlich für die Vorbereitung des Dutch Oven
- 240 g plus 40 g. Allzweck-Backmischung, aufgeteilt
- 160 ml Wasser
- 75 g plus 2 Esslöffel brauner Zucker, aufgeteilt
- 1 großes Ei
- 1 grüner Apfel, geschält, entkernt und gewürfelt

Zubereitung:

1.) Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen.
2.) Im Dutch Oven 240 g Backmischung, Wasser, braunen Zucker, Ei und Apfel zusammenmischen.
3.) In einer mittelgroßen Schüssel die restlichen 40 g. Backmischung, den restlichen braunen Zucker und die restliche Butter zusammenmischen und die Mixtur zwischen Ihren Händen verarbeiten. Streuen Sie die Mischung gleichmäßig über den Kuchenteig im Dutch Oven.
4.) Stellen Sie den Dutch Oven auf ein Bett aus 10 heißen Kohlen. Decken Sie den Topf ab und legen Sie 14 heiße Kohlen auf den Deckel. Etwa 40 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.

5.) Den Deckel vom Topf nehmen, den Topf vom Herd nehmen und mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.
6.) Den Kuchen in Keile schneiden und servieren.

Käse-wurst Auflauf

Portion: 8

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 450 g Frühstückswurst
- 8 Eier
- 480 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ca. 225 g zerkleinerter scharfer Cheddar-Käse
- 10 bis 12 Scheiben Sauerteigbrot

Zubereitung:

1.) Den Dutch Oven über ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen. Wenn der Topf heiß ist, die Wurst hinzufügen und unter häufigem Rühren und Auflockern mit einem Spatel etwa 5 Minuten braten, bis sie gebraten ist.
2.) Die Wurst auf einen Teller oder eine Schüssel geben. Überschüssiges Fett aus dem Topf entfernen. Lassen Sie nur etwa einen Esslöffel übrig, oder genug, um den Boden und die Seiten des Topfes zu bedecken.
3.) Während die Wurst kocht, die Eier, die Milch, das Salz und den Pfeffer miteinander verquirlen.
4.) Den Dutch Oven vom Herd nehmen. Die Hälfte der Brotscheiben in einer einzigen Lage auf dem Boden des Dutch Oven anordnen (die Scheiben nach Bedarf zerkleinern). Die Hälfte der Eimischung mit einem Löffel über das Brot geben, wobei darauf zu achten ist, dass jedes Stück Brot durchtränkt wird. Legen Sie die Hälfte der Wurst auf das Brot und die Hälfte des Käses darüber geben.
5.) Schichten Sie die restlichen Brotscheiben darüber. Die restliche Eimischung über das Brot geben, dann die die restliche Wurst und den Käse.
6.) Den Dutch Oven wieder auf das Bett aus 10 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und dann 14 heiße Kohlen auf den Deckel. Etwa 50 Minuten lang backen, bis der Käse geschmolzen und blasig ist und die Eimischung fest ist. Heiß servieren.
7.) Nehmen Sie die Brötchen aus dem Ofen und lassen Sie sie ca. 10 Minuten abkühlen.

Zimtschnecken

Portion: 15

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten:

- 500 g Brotmix
- 70 g Rohrzucker
- 270 g Zucker
- 80 g Butter
- 21 g Frischhefe
- 10 g Vanillezucker
- 1 Eigelb