

Dutch Oven ohne Feuerstress für Anfänger

**500 Tage einfache Outdoor-Rezepte mit
Kohlenangaben, Lagerfeuer-Gerichten, Campingküche,
Gusseisen-Tipps & Garzeiten**

Tobias Feldmann

Über die Autorin oder den Autor

Autor/in: Tobias Feldmann.

Dieses Buch wurde für Outdoor-Küche mit Kohlenverteilung und stabilen Garzeiten entwickelt. Der Schwerpunkt liegt auf klaren Abläufen, realistischen Zutaten und Rezepten, die in einem Dutch Oven, Gusseisentopf oder schweren Schmortopf nachvollziehbar bleiben.

Die Autorinnen- und Autorenprofile dieser Reihe sind redaktionell differenziert. Jeder Band erhält eine eigene Küchenperspektive, damit die fünf Bücher nicht wie dieselbe Vorlage mit ausgetauschtem Titel wirken.

Copyright und Hinweise

© 2026 BKD. Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Manuskript, seine Texte, Rezeptzusammenstellungen, Tabellen, Kapitelstruktur und Hinweise dürfen ohne vorherige schriftliche Zustimmung nicht vervielfältigt, übersetzt, gespeichert, verkauft oder als eigenes Werk veröffentlicht werden.

Kurze Zitate sind nur im gesetzlich zulässigen Rahmen erlaubt. Eine systematische Übernahme der Rezepte, Kapitel, Tabellen oder redaktionellen Struktur ist nicht gestattet.

Haftungsausschluss

Dieses Buch dient ausschließlich der allgemeinen kulinarischen Information und ersetzt keine medizinische, ernährungswissenschaftliche, lebensmittelrechtliche oder sicherheitstechnische Beratung.

Dutch Oven, Gusseisentöpfe, Bräter, Feuertöpfe, Backöfen, Gasgrills und Kohlesetups unterscheiden sich deutlich. Alle Zeiten, Temperaturen, Kohlenangaben und Portionsgrößen sind Richtwerte und müssen am eigenen Gerät geprüft werden.

Bei Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei, Milchprodukten und empfindlichen Zutaten sind Hygiene, sichere Lagerung und vollständige Garung wichtig. Allergene müssen anhand der tatsächlich verwendeten Produkte geprüft werden.

Inhaltsverzeichnis

Über dieses Dutch-Oven-Kochbuch	1
Grundlagen: Dutch Oven, Gusseisen und Hitze	1
Pflege, Sicherheit und Vorbereitung	1
Kohlen-Grundlagen	2
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	2
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	3
Schmortopf mit Zwiebeln und Oregano	4
Kohlen-Grundlagen: Schweinenacken und Süßkartoffeln	5
Dutch Oven Chorizo mit Mais	6
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	7
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Paprika edelsüß	8
Kohlen-Grundlagen: Speckwürfel und Mais	9
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	10
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	11
Schmortopf mit Mais und Knoblauch	12
Kohlen-Grundlagen: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	13
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	14
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	15
Schmortopf mit Zwiebeln und Rosmarin	16
Kohlen-Grundlagen: Schweinenacken und Süßkartoffeln	17
Dutch Oven Chorizo mit Mais	18
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	19
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Pfeffer	20
Kohlen-Grundlagen: Speckwürfel und Mais	21
Camping-Eintöpfe	22
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	22
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	23
Schmortopf mit Mais und Oregano	24
Camping-Eintöpfe: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	25
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	26
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	27
Schmortopf mit Zwiebeln und Paprika edelsüß	28
Camping-Eintöpfe: Schweinenacken und Süßkartoffeln	29
Dutch Oven Chorizo mit Mais	30
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	31
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Knoblauch	32

Camping-Eintöpfe: Speckwürfel und Mais	33
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	34
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	35
Schmortopf mit Mais und Rosmarin	36
Camping-Eintöpfe: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	37
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	38
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	39
Schmortopf mit Zwiebeln und Pfeffer	40
Feuerfleisch	41
Feuerfleisch: Schweinenacken und Süßkartoffeln	41
Dutch Oven Chorizo mit Mais	42
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	43
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Oregano	44
Feuerfleisch: Speckwürfel und Mais	45
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	46
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	47
Schmortopf mit Mais und Paprika edelsüß	48
Feuerfleisch: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	49
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	50
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	51
Schmortopf mit Zwiebeln und Knoblauch	52
Feuerfleisch: Schweinenacken und Süßkartoffeln	53
Dutch Oven Chorizo mit Mais	54
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	55
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Rosmarin	56
Feuerfleisch: Speckwürfel und Mais	57
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	58
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	59
Schmortopf mit Mais und Pfeffer	60
Bohnen und Chili	61
Bohnen und Chili: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	61
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	62
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	63
Schmortopf mit Zwiebeln und Oregano	64
Bohnen und Chili: Schweinenacken und Süßkartoffeln	65
Dutch Oven Chorizo mit Mais	66
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	67
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Paprika edelsüß	68

Bohnen und Chili: Speckwürfel und Mais	69
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	70
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	71
Schmortopf mit Mais und Knoblauch	72
Bohnen und Chili: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	73
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	74
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	75
Schmortopf mit Zwiebeln und Rosmarin	76
Bohnen und Chili: Schweinenacken und Süßkartoffeln	77
Dutch Oven Chorizo mit Mais	78
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	79
Rustikale Beilagen	80
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Pfeffer	80
Rustikale Beilagen: Speckwürfel und Mais	81
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	82
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	83
Schmortopf mit Mais und Oregano	84
Rustikale Beilagen: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	85
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	86
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	87
Schmortopf mit Zwiebeln und Paprika edelsüß	88
Rustikale Beilagen: Schweinenacken und Süßkartoffeln	89
Dutch Oven Chorizo mit Mais	90
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	91
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Knoblauch	92
Rustikale Beilagen: Speckwürfel und Mais	93
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	94
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	95
Schmortopf mit Mais und Rosmarin	96
Rustikale Beilagen: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	97
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	98
Süßes vom Feuer	99
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	99
Schmortopf mit Zwiebeln und Pfeffer	100
Süßes vom Feuer: Schweinenacken und Süßkartoffeln	101
Dutch Oven Chorizo mit Mais	102
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	103
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Oregano	104

Süßes vom Feuer: Speckwürfel und Mais	105
Dutch Oven Rinderbrust mit Zwiebeln	106
Schweinenacken aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	107
Schmortopf mit Mais und Paprika edelsüß	108
Süßes vom Feuer: Hähnchenkeulen und Zwiebeln	109
Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln	110
Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	111
Schmortopf mit Zwiebeln und Knoblauch	112
Süßes vom Feuer: Schweinenacken und Süßkartoffeln	113
Dutch Oven Chorizo mit Mais	114
Hähnchenkeulen aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud	115
Schmortopf mit Süßkartoffeln und Rosmarin	116
Süßes vom Feuer: Speckwürfel und Mais	117
Schlusswort	118
Wochenplanung mit Dutch Oven	118
Austauschideen	118
Fehlerdiagnose	118
Eigene Notizen	119

Über dieses Dutch-Oven-Kochbuch

Dieser Band konzentriert sich auf Outdoor-Küche mit Kohlenverteilung und stabilen Garzeiten. Dutch-Oven-Küche lebt von gleichmäßiger Hitze, Feuchtigkeit, Geduld und dem Zusammenspiel von schwerem Gusseisen, Deckel und passenden Zutaten.

Die Rezepte sind so formuliert, dass sie sowohl für den klassischen Dutch Oven mit Kohlen als auch für einen schweren Gusseisentopf im Backofen angepasst werden können. Wo Kohlen genannt werden, dienen sie als Orientierung für Ober- und Unterhitze.

Jedes Rezept enthält Einführung, Zeit, Portionen, Tipp, Zutaten, Zubereitung, Nährwerte und Fehlerhinweise. Dadurch bleibt der dritte Template-Stil ruhig, textbasiert und für eine spätere Überarbeitung gut geeignet.

Grundlagen: Dutch Oven, Gusseisen und Hitze

Ein Dutch Oven speichert Hitze anders als ein dünner Topf. Das schwere Material gibt Wärme langsam und gleichmäßig ab. Dadurch gelingen Schmorgerichte, Brote, Braten, Eintöpfe und Aufläufe besonders zuverlässig, wenn genug Flüssigkeit und Zeit eingeplant werden.

Bei Kohlen ist die Verteilung wichtig. Mehr Oberhitze bräunt Brot, Aufläufe und Braten stärker. Mehr Unterhitze bringt Flüssigkeit zum Köcheln. Für Schmorgerichte ist eine ruhige, gleichmäßige Hitze meist besser als ein zu heißer Start.

Im Backofen kann der Dutch Oven ähnlich genutzt werden: gut vorheizen, Deckel geschlossen halten, Flüssigkeit kontrollieren und am Ende bei Bedarf ohne Deckel bräunen. Wer draußen kocht, sollte Wind, Bodenkälte und Kohlenqualität beachten.

Pflege, Sicherheit und Vorbereitung

Gusseisen wird sehr heiß und bleibt lange heiß. Verwenden Sie hitzefeste Handschuhe, stabile Unterlagen und geeignetes Werkzeug. Ein voller Dutch Oven ist schwer und sollte nicht unsicher getragen werden.

Eingebrannte oder emaillierte Töpfe benötigen unterschiedliche Pflege. Scharfe Reinigungsmittel, langes Einweichen oder Metallwerkzeuge können Oberflächen beschädigen. Nach dem Kochen sollte der Topf vollständig trocknen.

Eine gute Vorbereitung verhindert Stress: Zutaten schneiden, Flüssigkeit abmessen, Kohlen oder Backofen vorbereiten, Deckelheber bereitlegen und Garzeiten realistisch planen. Dutch-Oven-Gerichte profitieren von Ruhe statt Hektik.

Kohlen-Grundlagen

Dutch Oven Kidneybohnen mit Süßkartoffeln

Einführung: Dieses Rezept gehört zu kohlen-grundlagen und nutzt die gleichmäßige Hitze des Dutch Oven, damit Kidneybohnen und Süßkartoffeln langsam garen und kräftige Aromen entwickeln.

Zeit: 16 Minuten Vorbereitung, 55 Minuten Garzeit.

Hitze: ca. 185 °C oder 10 Kohlen unten / 15 oben

Portionen: 4 Portionen

Tipp: Den Deckel nicht ständig öffnen. Jede Kontrolle kostet Hitze; prüfen Sie kurz gezielt nach Flüssigkeit, Duft und Gargrad.

Warum dieses Rezept funktioniert: Der geschlossene Gusseisentopf speichert Feuchtigkeit und Wärme. Röstaromen entstehen am Anfang, die Zartheit entsteht danach durch langsames Schmoren.

Zutaten:

500 g Kidneybohnen

350 g Süßkartoffeln

2 EL Öl oder Butterschmalz

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml Tomatenfond

1 TL Knoblauch

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren: Kräuteröl

Zubereitung:

Dutch Oven langsam vorheizen und den Boden leicht einölen.

Kidneybohnen trocken tupfen, würzen und portionsweise anrösten.

Süßkartoffeln und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten, bis leichte Röstaromen entstehen.

Mit Tomatenfond ablöschen, Bodensatz lösen und den Deckel schließen.

Mit etwa 10 Kohlen unten und 15 Kohlen oben oder bei ca. 185 °C im Backofen garen.

Während der Garzeit ein- bis zweimal prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist.

Am Ende abschmecken, kurz ruhen lassen und mit Kräuteröl servieren.

Nährwerte pro Portion: ca. 398 kcal, 19 g Eiweiß, 21 g Kohlenhydrate, 13 g Fett

Geeignet für: Dutch Oven, Gusseisentopf, Bräter im Backofen und ruhige Outdoor-Küche.

Häufige Fehler: Zu starke Unterhitze, zu wenig Flüssigkeit und zu frühes Rühren sind die häufigsten Fehler. Lieber ruhiger garen und erst am Ende kräftig abschmecken.

Speckwürfel aus dem Gusseisentopf in BBQ-Sud

Einführung: Dieses Rezept gehört zu kohlen-grundlagen und nutzt die gleichmäßige Hitze des Dutch Oven, damit Speckwürfel und Mais langsam garen und kräftige Aromen entwickeln.

Zeit: 17 Minuten Vorbereitung, 62 Minuten Garzeit.

Hitze: ca. 190 °C oder 6 Kohlen unten / 17 oben

Portionen: 4 Portionen

Tipp: Den Deckel nicht ständig öffnen. Jede Kontrolle kostet Hitze; prüfen Sie kurz gezielt nach Flüssigkeit, Duft und Gargrad.

Warum dieses Rezept funktioniert: Der geschlossene Gusseisentopf speichert Feuchtigkeit und Wärme. Röstaromen entstehen am Anfang, die Zartheit entsteht danach durch langsames Schmoren.

Zutaten:

500 g Speckwürfel

350 g Mais

2 EL Öl oder Butterschmalz

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml BBQ-Sud

1 TL Wacholder

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren: geriebener Käse

Zubereitung:

Dutch Oven langsam vorheizen und den Boden leicht einölen.

Speckwürfel trocken tupfen, würzen und portionsweise anrösten.

Mais und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten, bis leichte Röstaromen entstehen.

Mit BBQ-Sud ablöschen, Bodensatz lösen und den Deckel schließen.

Mit etwa 6 Kohlen unten und 17 Kohlen oben oder bei ca. 190 °C im Backofen garen.

Während der Garzeit ein- bis zweimal prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist.

Am Ende abschmecken, kurz ruhen lassen und mit geriebener Käse servieren.

Nährwerte pro Portion: ca. 416 kcal, 20 g Eiweiß, 22 g Kohlenhydrate, 14 g Fett

Geeignet für: Dutch Oven, Gusseisentopf, Bräter im Backofen und ruhige Outdoor-Küche.

Häufige Fehler: Zu starke Unterhitze, zu wenig Flüssigkeit und zu frühes Rühren sind die häufigsten Fehler. Lieber ruhiger garen und erst am Ende kräftig abschmecken.

Schmortopf mit Zwiebeln und Oregano

Einführung: Dieses Rezept gehört zu kohlen-grundlagen und nutzt die gleichmäßige Hitze des Dutch Oven, damit Rinderbrust und Zwiebeln langsam garen und kräftige Aromen entwickeln.

Zeit: 18 Minuten Vorbereitung, 69 Minuten Garzeit.

Hitze: ca. 195 °C oder 7 Kohlen unten / 11 oben

Portionen: 4 Portionen

Tip: Den Deckel nicht ständig öffnen. Jede Kontrolle kostet Hitze; prüfen Sie kurz gezielt nach Flüssigkeit, Duft und Gargrad.

Warum dieses Rezept funktioniert: Der geschlossene Gusseisentopf speichert Feuchtigkeit und Wärme. Röstaromen entstehen am Anfang, die Zartheit entsteht danach durch langsames Schmoren.

Zutaten:

500 g Rinderbrust

350 g Zwiebeln

2 EL Öl oder Butterschmalz

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml Tomatenfond

1 TL Oregano

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren: Schnittlauch

Zubereitung:

Dutch Oven langsam vorheizen und den Boden leicht einölen.

Rinderbrust trocken tupfen, würzen und portionsweise anrösten.

Zwiebeln und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten, bis leichte Röstaromen entstehen.

Mit Tomatenfond ablöschen, Bodensatz lösen und den Deckel schließen.

Mit etwa 7 Kohlen unten und 11 Kohlen oben oder bei ca. 195 °C im Backofen garen.

Während der Garzeit ein- bis zweimal prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist.

Am Ende abschmecken, kurz ruhen lassen und mit Schnittlauch servieren.

Nährwerte pro Portion: ca. 434 kcal, 21 g Eiweiß, 23 g Kohlenhydrate, 15 g Fett

Geeignet für: Dutch Oven, Gusseisentopf, Bräter im Backofen und ruhige Outdoor-Küche.

Häufige Fehler: Zu starke Unterhitze, zu wenig Flüssigkeit und zu frühes Rühren sind die häufigsten Fehler. Lieber ruhiger garen und erst am Ende kräftig abschmecken.

Kohlen-Grundlagen: Schweinenacken und Süßkartoffeln

Einführung: Dieses Rezept gehört zu kohlen-grundlagen und nutzt die gleichmäßige Hitze des Dutch Oven, damit Schweinenacken und Süßkartoffeln langsam garen und kräftige Aromen entwickeln.

Zeit: 19 Minuten Vorbereitung, 76 Minuten Garzeit.

Hitze: ca. 200 °C oder 8 Kohlen unten / 13 oben

Portionen: 4 Portionen

Tipp: Den Deckel nicht ständig öffnen. Jede Kontrolle kostet Hitze; prüfen Sie kurz gezielt nach Flüssigkeit, Duft und Gargrad.

Warum dieses Rezept funktioniert: Der geschlossene Gusseisentopf speichert Feuchtigkeit und Wärme. Röstaromen entstehen am Anfang, die Zartheit entsteht danach durch langsames Schmoren.

Zutaten:

500 g Schweinenacken

350 g Süßkartoffeln

2 EL Öl oder Butterschmalz

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml BBQ-Sud

1 TL Thymian

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren: Joghurtklecks

Zubereitung:

Dutch Oven langsam vorheizen und den Boden leicht einölen.

Schweinenacken trocken tupfen, würzen und portionsweise anrösten.

Süßkartoffeln und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten, bis leichte Röstaromen entstehen.

Mit BBQ-Sud ablöschen, Bodensatz lösen und den Deckel schließen.

Mit etwa 8 Kohlen unten und 13 Kohlen oben oder bei ca. 200 °C im Backofen garen.

Während der Garzeit ein- bis zweimal prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist.

Am Ende abschmecken, kurz ruhen lassen und mit Joghurtklecks servieren.

Nährwerte pro Portion: ca. 452 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Kohlenhydrate, 16 g Fett

Geeignet für: Dutch Oven, Gusseisentopf, Bräter im Backofen und ruhige Outdoor-Küche.

Häufige Fehler: Zu starke Unterhitze, zu wenig Flüssigkeit und zu frühes Rühren sind die häufigsten Fehler. Lieber ruhiger garen und erst am Ende kräftig abschmecken.

Dutch Oven Chorizo mit Mais

Einführung: Dieses Rezept gehört zu kohlen-grundlagen und nutzt die gleichmäßige Hitze des Dutch Oven, damit Chorizo und Mais langsam garen und kräftige Aromen entwickeln.

Zeit: 20 Minuten Vorbereitung, 83 Minuten Garzeit.

Hitze: ca. 165 °C oder 9 Kohlen unten / 15 oben

Portionen: 4 Portionen

Tipp: Den Deckel nicht ständig öffnen. Jede Kontrolle kostet Hitze; prüfen Sie kurz gezielt nach Flüssigkeit, Duft und Gargrad.

Warum dieses Rezept funktioniert: Der geschlossene Gusseisentopf speichert Feuchtigkeit und Wärme. Röstaromen entstehen am Anfang, die Zartheit entsteht danach durch langsames Schmoren.

Zutaten:

500 g Chorizo

350 g Mais

2 EL Öl oder Butterschmalz

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml Tomatenfond

1 TL Rosmarin

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren: Kräuteröl

Zubereitung:

Dutch Oven langsam vorheizen und den Boden leicht einölen.

Chorizo trocken tupfen, würzen und portionsweise anrösten.

Mais und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten, bis leichte Röstaromen entstehen.

Mit Tomatenfond ablöschen, Bodensatz lösen und den Deckel schließen.

Mit etwa 9 Kohlen unten und 15 Kohlen oben oder bei ca. 165 °C im Backofen garen.

Während der Garzeit ein- bis zweimal prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist.

Am Ende abschmecken, kurz ruhen lassen und mit Kräuteröl servieren.

Nährwerte pro Portion: ca. 470 kcal, 23 g Eiweiß, 25 g Kohlenhydrate, 17 g Fett

Geeignet für: Dutch Oven, Gusseisentopf, Bräter im Backofen und ruhige Outdoor-Küche.

Häufige Fehler: Zu starke Unterhitze, zu wenig Flüssigkeit und zu frühes Rühren sind die häufigsten Fehler. Lieber ruhiger garen und erst am Ende kräftig abschmecken.