

© 2017  
Verlag München mit dem Dutch Oven® (978-3-7423-0448-3) 2017  
Verlag München Verlagsgruppe GmbH, München  
Weitere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



© des Titels »Kochen mit dem Dutch Oven« (978 3 7121 0441 3) 2012  
by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



# KOCHEN mit dem DUTCH OVEN

© des Titels »Kochen mit dem Dutch Oven« (978-3-7423-0448-3) 2017  
by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



Fotografien von Aubrie Pick

**riva**





© 2017 The Food Network, Inc. All rights reserved. Photo by [unreadable]

# Kochen mit dem Schmortopf

Ob zu Hause oder im Restaurant – der Schmortopf hat in jeder gut ausgestatteten Küche seinen Platz. In unserer Testküche, in der wir jedes Jahr hunderte Rezepte entwickeln, greifen wir immer wieder zu diesem treuen Freund: Ob Suppen, Eintöpfe, Schmorbraten, One-Pot-Gerichte, ja sogar Brot oder Desserts – im Schmortopf gelingt jedes Gericht perfekt und dafür lieben wir ihn! Aus den stylischen Töpfen kann auch wunderbar direkt serviert werden.

## Lebensdauer und Beständigkeit

Ein Schmortopf ist schwerer und dicker als ein gewöhnlicher Suppentopf und zudem tiefer als eine Kasserolle. Deshalb lassen sich darin auch größere Fleischstücke mit Gemüse und Schmorfond zubereiten. Außerdem eignet er sich wunderbar zum langsamen Kochen von Suppen und Eintöpfen, da das Gusseisen Hitze besonders gut leitet und speichert. In einem einzigen Topf kann man die Zutaten zuerst anbraten und dann garen. Der gut schließende Deckel eines Schmortopfes verhindert, dass die Feuchtigkeit, die man zum Schmoren braucht, verdampft. Und schließlich eignet er sich durch seine Höhe exzellent zum Frittieren oder um Pasta zu kochen.

## Unterschiedlich in Größe und Stil

Ob rund oder oval, traditionell schwarz oder leuchtend bunt – vom unbeschichteten bis zum emaillierten Gusseisen in Rot, Grün und Blau ist alles zu haben. Innen emaillierte Schmortöpfe müssen vor dem Gebrauch nicht eingefettet werden und reagieren auch nicht mit säurehaltigen Zutaten. Die Emaille-Beschichtung schützt

vor Rost, Absplitterungen oder Kratzern und ist einfach zu reinigen. Für zu Hause eignet sich meist ein Fassungsvermögen von ca. 5 bis 7 Litern. Klassisch in Form und Flair geben sie von der Herdplatte über den Backofen bis auf den Tisch einen richtigen Vorzeigetopf ab. Ihre Langlebigkeit und zeitlose Schönheit machen sie außerdem zum beliebten Hochzeitsgeschenk, ja oft zum Familienerbstück, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

## **Vielseitige Küche**

Ob Hausmannskost oder ausgefallene Küche, vom Hauptgericht bis zum Dessert, die Rezepte in diesem Buch zeigen die Vielfältigkeit des Schmortopfes. Dank seiner hohen Wände und der konstanten Hitze wird die Gemüselasagne gleichmäßig gebacken und bleibt innen saftig. Fleischbällchen in Tomatensoße bereitet man vom Anbraten der Bällchen bis zum Köcheln der würzigen Soße in einem einzigen Topf zu. Ein weiteres wohltuendes und unkompliziertes „Ein-Topf-Gericht“ sind in Cidre geschmorte Würstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln. Der gut schließende Deckel sorgt dafür, dass Orangen-Zimtschnecken mit Frischkäseglasur extra weich aus dem Ofen kommen. Und beim Schmorhähnchen mit Oliven, Artischocken und eingelegter Zitrone zeigt der Topf, wie wunderbar er zum Garen geeignet ist. Welches Rezept Sie auch wählen, Sie werden staunen, mit welcher Leichtigkeit der Schmortopf köstliche Gerichte zaubert.

© des Titels »Köchen mit dem Dutch Oven« (978-3-7423-0448-3)  
by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Weitere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>





© des Thielis-Kochens mit dem Titel "Thielis-Kochbuch"  
des BfW-Verlags, München 2017  
Nähere Informationen unter: <http://www.bfwwerlag.de>



# Reinigung und Pflege

Mit der richtigen Reinigung und Pflege sichern Sie sich die volle Leistung und Lebensdauer Ihres Schmortopfes – mit ein paar Tipps und Tricks haben Sie ihn jahrzehntelang.

- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Plastik.
- Legen Sie auf dem Tisch immer ein Holzbrett oder einen Untersetzer unter.
- Lassen Sie den Topf vor dem Waschen abkühlen.
- Viele Schmortöpfe kann man in der Geschirrspülmaschine waschen, wir empfehlen aber, ihn mit der Hand zu spülen. Entfernen Sie Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste. Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall oder aggressive Spülmittel, um Beschädigungen des Emailles zu vermeiden. Trocknen Sie den Topf sorgfältig ab, bevor Sie ihn wegräumen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob Henkel und Deckelgriff noch fest sitzen.
- Gehen Sie sicher, dass Ihr Topf ofenfest ist, bevor Sie ihn im Backrohr verwenden.

# Carnitas mit eingelegten roten Zwiebeln

Dieses schmackhafte Gericht ist unter den mexikanischen Streetfood-Spezialitäten ganz besonders beliebt! Normalerweise brät man grobe Fleischstücke langsam in Fett, bis sie weich sind. Hier wird das Fett durch ein mexikanisches Lagerbier ersetzt – ebenso köstlich, nur gesünder.

250 ml roter Weinessig

1 TL Zucker

Salz und frisch  
gemahlener Pfeffer

1 rote Zwiebel, in dünne  
Scheiben geschnitten

1 Schweineschulter ohne  
Knochen (1,5–2 kg)

60 ml Rapsöl

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen,  
fein gehackt

1 Flasche (375 ml)  
mexikanisches Lagerbier

2 Dosen (je 125 g) gewürfelte  
grüne Paprikaschoten  
(mit Flüssigkeit)

¼ TL gemahlener Zimt

1 Chipotle-Chili in Adobo-Soße

500 ml Geflügelbrühe

Saft von 1 großen Orange

warme Mais- oder  
Weizentortillas,  
Limettenspalten, Salsa  
und frisch gehackter  
Koriander zum Servieren

Essig, Zucker und 1 TL Salz in einem Schmortopf (5 l) vermischen, bei mittlerer Hitze erwärmen und rühren, bis sich Zucker und Salz auflösen. Die rote Zwiebel in eine Schüssel geben und die Essigmischung darübergießen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und im Kühlschrank bis zur Verwendung (max. 1 Woche) aufbewahren. Den Topf mit Küchenrolle auswischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in den Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Schweineschulter etwa 2 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun ist, herausheben und auf einen Teller legen.

Den Großteil des Fetts abgießen, nur wenig zurückbehalten. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten anschwitzen, bis sie glasig werden. Mit Bier ablöschen und mit einem Kochlöffel den Bratensatz vom Boden lösen. Die grünen Paprika zusammen mit der Flüssigkeit aus der Dose, Zimt und Chipotle-Chilis dazugeben und gut verrühren.

Das Fleisch zurück in den Topf geben, Brühe und Orangensaft zugeießen und einmal aufkochen lassen. Zudecken, in den Ofen schieben und 3–3½ Stunden garen lassen, bis das Fleisch durch ist. Das Fleisch auf ein Schneidebrett geben, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und dann das Fett abschöpfen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer und einer Gabel in mundgerechte Stücke schneiden bzw. reißen und dann auf einem Teller anrichten. Mit dem Bratensatz beträufeln, mit den eingelegten roten Zwiebeln, Tortillas, Limettenspalten, Salsa und Koriander garnieren und sofort servieren.

**FÜR 6–8 PERSONEN**



www.berndt.com  
© 2018 Berndt & Co. GmbH  
München, Deutschland  
Berndt & Co. GmbH  
München, Deutschland  
www.berndt.com

**CARNITAS SIND PERFEKT**  
für jede Party. Einfach am  
Vorabend zubereiten und  
über Nacht kalt stellen. Vor  
dem Servieren aufwärmen  
und zerkleinern.

---

DIE KORIANDERBLÄTTER  
für die Garnitur pflücken,  
die Stängel mit Küchengarn  
zusammenbinden und mit dem  
Geflügel im Schmortopf kochen.  
Vor dem Servieren entfernen.



Das Titel- »Kochen mit dem Durch Ofen« (978-3-7423-0448-3) 2017  
© Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva.de>

# Zitronengras-Hähnchen in Kokosmilch

Schmackhafte Hähnchenschenkel sind perfekt für diesen würzigen Eintopf aus Südostasien. Mit einem höheren Fett- und Kollagenanteil als Hühnerbrust werden sie beim Braten nicht so schnell zäh. Statt Grünkohl kann man auch dieselbe Menge Babyspinat verwenden.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Hähnchenschenkel trocken tupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Schmortopf (5 l) bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Hähnchenschenkel portionsweise nach und nach etwa 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun sind. Das Geflügel auf einen Teller legen und das Fett abgießen, 1 EL zurückbehalten.

Die Frühlingszwiebeln, Zitronengras und Chili in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 4 Minuten dünsten.

Hähnchenschenkel zurück in den Topf geben. Kokosmilch, Kartoffeln, Knoblauch, Zimt, Koriander, Sternanis und Zitronenspalten hinzufügen und einmal aufkochen. Zudecken, in den Backofen schieben und etwa 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Kartoffeln weich sind.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, den Sternanis entfernen und den Zitronensaft einrühren. Den Grünkohl dazugeben und umrühren, bis er gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit gedünstetem Reis und mit frischem Koriander garniert servieren.

## FÜR 4 PERSONEN

1,25 kg Hähnchenschenkel ohne Knochen

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Olivenöl

2 Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Teile, gehackt

2 Stangen Zitronengras, nur die weißen Teile, in dünne Scheiben geschnitten

2 TL Chili, gehackt (z.B. Serrano)

2 Dosen (je 400 ml) Kokosmilch

500 g Kartoffeln (z.B. Yukon Gold), geschält und in 5 cm große Stücke geschnitten

6–8 Knoblauchzehen, geschält und gepresst

Je 2 TL gemahlener Zimt und gemahlener Koriander

1 Sternanis

1 große Bio-Zitrone, in 8 Spalten geschnitten

Saft von 1 Limette

270 g junger Grünkohl

gedünsteter Reis zum Servieren

frisch gehackter Koriander für die Garnitur

# Spargelrisotto mit Erbsen, Parmesan und Minze

Setzen Sie dieses schmackhafte Risotto im Frühling auf ihren Speiseplan, wenn Spargel und Erbsen Saison haben! Tipp: Für Risotto immer eine hochwertige Brühe verwenden, da der Reis den Geschmack annimmt, wenn man ihn nach und nach damit aufgießt.

© des Titels »Kochen mit dem Dutch Oven« (978-3-7423-0448-3) 2017  
by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Salz und frisch  
gemahlener Pfeffer  
500 g Spargel, die Enden  
entfernt und schräg in 2,5 cm  
lange Stücke geschnitten  
2 EL Olivenöl  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen,  
fein gehackt  
330 g Risottoreis (Arborio)  
125 ml trockener Weißwein  
1,5 l Geflügel- oder  
Gemüsebrühe, erwärmt  
60 g Crème fraîche  
75 g frisch geschälte oder  
gefrorene Erbsen  
30 g geriebener Parmesan  
2 EL frisch gehackte Minze  
geröstete Pinienkerne für  
die Garnitur (optional)

Reichlich gesalzenes Wasser in einem Schmortopf (5 l) bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Spargel dazugeben und etwa 3 Minuten bissfest kochen. Abtupfen und beiseite stellen. Den Topf abtrocknen.

Das Öl in den Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Schalotten darin unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute anschwitzen. Den Reis dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Mit 500 ml Brühe aufgießen und unter stetigem Rühren etwa 10 Minuten fast vollständig einkochen lassen. Die Hitze reduzieren und nach und nach die restliche Brühe zugeben (je 120 ml). Immer so lange rühren, bis die Flüssigkeit fast gänzlich aufgenommen ist.

Den Reis etwa 30 Minuten lang köcheln lassen, nach etwa 15 Minuten die Erbsen hinzufügen. Wenn der Reis gar und das Risotto cremig ist, die Hälfte der Crème fraîche zugeben und alles gut verrühren. Parmesan und Minze unter den Reis mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig mehr Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Risotto in tiefe Teller füllen und mit der restlichen Crème fraîche garnieren, Pinienkerne darüberstreuen und sofort servieren.

**FÜR 4–6 PERSONEN**

DAS GEHEIMNIS FÜR EIN  
PERFEKTES RISOTTO  
ist das langsame Kochen bei  
niedriger Hitze. Ihre Geduld  
wird sich lohnen!

---

© des Titels »Kochen mit dem Dutch Oven« (978-3-7423-0448-3) 2017  
by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>







© Cook Itzlis »Kochen mit dem Dutch Oven« (ISBN 3-7423-0448-8) 2017  
by Riva Verlag, München/Verlagsgruppe Gmbh, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

FÜR EIN LEICHTERES CHILI  
einfach Putenhackfleisch statt  
Rind nehmen oder das Fleisch  
ganz weglassen. Süßkartoffeln  
und Bohnen sind sehr nahrhaft!

---



# Chili zum Match

Sie können das Chili am Tag vor dem großen Spiel zubereiten und dann einfach vor dem Anpfiff aufwärmen. Stellen Sie Suppenteller bereit, dann können sich die Gäste selbst bedienen. Backen Sie einen großen Laib Maisbrot dazu – damit schmeckt das Chili besonders gut!

Das Öl in einem Schmortopf (5 l) bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebel darin unter gelegentlichem Rühren etwa 4 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig ist. Hackfleisch, Knoblauch, Chilipulver und Kreuzkümmel hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis das Fleisch Farbe annimmt. Dabei mit einem hölzernen Kochlöffel umrühren. Das überschüssige Fett abschöpfen.

Süßkartoffeln, Tequila (wenn verwendet), schwarze Bohnen, Tomaten mit ihrem Saft, Chipotle Chilis, Adobo-Soße und Brühe einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren, den Topf zudecken und die Süßkartoffeln etwa 35 Minuten kochen, bis sie weich sind. Den Deckel abnehmen und weitere 5–10 Minuten kochen, bis das Chili ein wenig eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Chili auf Suppenteller aufteilen, mit Avocado, Sauerahm, Tortilla-Chips und Käse garnieren und sofort servieren.

## FÜR 6–8 PERSONEN

---

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, gewürfelt

500 g mageres Rinderhackfleisch

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 TL Chilipulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 Süßkartoffeln, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten

60 ml Tequila (optional)

1 Dose (470 g) schwarze Bohnen, abgesehen und unter fließendem Wasser abgespült

1 Dose (875 g) gewürfelte Tomaten

2 Chipotle-Chilis in Adobo-Soße, gehackt, und 1 TL Adobo-Soße

500 ml Gemüsebrühe

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Avocado (in Scheiben), Sauerrahm, zerbröselte Tortilla-Chips und geriebener Cheddar für die Garnitur

# Curry-Fleischbällchen in würziger Tomatensoße

Wenn Sie die Zutaten für die Fleischbällchen vermischt haben, am besten eine kleine Portion der Hackfleischmasse anbraten und testen. Tipp: Die Fleischbällchen sind sehr weich und verlieren leicht ihre Form, wenn nötig einfach etwas Semmelbrösel (bis zu 50 g) zur Masse geben.

## Für die Fleischbällchen

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 ca. 5 cm großes Stück frischer Ingwer, geschält und gehackt
- 1 kg mageres Rinderhackfleisch
- 2 TL Garam masala
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Cayennepfeffer
- Salz
- 20 g frisch gehackter Koriander
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Ei (Größe L), leicht verquirlt
- 60 g Naturjoghurt (mind. 3,6 % Fettanteil)

## Für die Soße

- 1 EL Olivenöl

Für die Fleischbällchen 1 EL Olivenöl in einem Schmortopf (5 l) bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebel darin etwa 4 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig wird. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und unter Rühren etwa 1 Minute braten, bis sie duften. Die Zwiebelmischung in eine große Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Hackfleisch, Garam masala, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander, Cayennepfeffer, 1 TL Salz, Zitronensaft, Ei und Joghurt zur Zwiebelmischung geben. Die Zutaten mit den Händen gut vermengen, bis die Masse klebrig wird. Mit einem Löffel oder einem Eisportionierer golfballgroße Bällchen formen und auf ein Backblech legen.

Den Topf mit Küchenrolle auswischen und das restliche Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine Portion Fleischbällchen auf allen Seiten jeweils etwa 2 Minuten anbraten, bis sie schön braun sind. Nach und nach die restlichen Fleischbällchen anbraten und auf einen Teller legen.