

Klaus Glaetzner



DUTCH OVEN

60 unfassbar leckere Rezepte

© 2022 des Titels: KLAUS GRILLT - Dutch Oven von Klaus Glaetzner (ISBN 978-3-7433-2039-1) by riva Verlag.
Mundtöne-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.mv-g.de

riva





© 2022 das Beste: KLAUS GRILL - Dutch Oven - von Klaus Gatzner (ISBN 978-3-7423-2039-1) by Ma Verlag
Mundtree-Verlagsgruppe GmbH, München, alle Rechte vorbehalten unter: www.mv-ig.de





Vorwort oder: Warum Dutch Oven?



Wahrscheinlich haben die meisten von euch schon mal das eine oder andere Grillvideo von mir gesehen. Egal ob Steaks, Fingerfood, Burger oder große BBQ-Braten – seit 2014 findet ihr auf meinem YouTube-Kanal super einfache und leckere Grillnummern für zu Hause. Neben unzähligen Rezepten für Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüse und Co. macht es mir viel Spaß, euch regelmäßig mit Grillanleitungen und Produkttests zu versorgen, neue XXL-Challenges aus dem Boden zu stampfen und euch Einblicke in meine Grillsammlung zu gewähren. Was vor Jahren als Hobby anfang, ist für mich tatsächlich ein Hobby geblieben – nur mit etwas mehr Feinschliff und Professionalität.

Grillen geht einfach immer. Klingt wie ein Lebensmotto, ist es auch irgendwie. Und deswegen geht jetzt die Grilleskalation in die nächste Runde: Nachdem ihr euch letztes Jahr mit meinem ersten Grillbuch einmal quer durchs gesamte BBQ-Universum grillen konntet, gibt's jetzt Dutch-Oven-Rezepte ohne Ende. Mich reizt am Dutch Oven, dass er quasi parallel zum normalen Grillen läuft und alles liefert, was man mit klassischem BBQ nicht hinkriegt, zum Beispiel Eintöpfe, Suppen und Hausmannskost. Und egal ob blutiger Anfänger oder Profi – mit einem Dutch Oven kommt jeder zurecht. Ihr könnt einfach nicht viel falsch machen: Stellt das Ding ohne großen Zauber

auf den Grill und lasst das Feuer den Rest machen. Kerntemperatur messen? Spart es euch!

Natürlich bleibt der Dutch Oven ein Zweit-, Dritt- oder Viertgerät beim Grillen. Doch wer schon einmal den Deckel eines blubbernden Dutch Oven über knisternder Flamme angehoben hat, versteht, warum schon Cowboys im Wilden Westen auf diese Art gekocht haben. Das ist einfach pure Magie aus dem Topf! Deshalb kann ich euch nur eines raten: Trennt euch von Leuten, die keine Dutch-Oven-Gerichte mögen. So viel negative Energie braucht man wirklich nicht um sich herum. Einfach grillen, rausnehmen, anrichten, genießen.

In diesem Sinne wünsche ich euch viel Spaß beim Ausprobieren der folgenden Rezepte. Wie immer gibt es einen kleinen Hardware-überblick vorneweg, in dem ihr alles Wichtige rund um den Dutch Oven nachlesen könnt. Worauf muss man beim Kauf achten? Welches Equipment ergibt außerdem Sinn? Hilfe im Zahlenchaos und die besten Tipps zur Reinigung und Lagerung gibt's obendrauf. Tja, und wer an dieser Stelle feststellt, dass er noch dringend einen neuen Dutch Oven vertragen könnte, dem rate ich zu meiner Klaus-grillt-Sonderedition von Grillfürst, natürlich mit entsprechendem Branding auf dem Deckel. Ihr wisst ja, Support ist kein Mord!

Bei den Rezepten habe ich mich dieses Mal auf das konzentriert, was ich am liebsten mag und am besten kann: herzhaftes Gerichte mit viel Fleisch grillen. Dem einen oder anderen kommt vielleicht die Soljanka, das Wurstgulasch und das Chili con Carne bereits bekannt vor. Kein Wunder, denn sie gehören zu meinen absoluten Lieblingsgerichten und sind wahre Dutch-Oven-Klassiker – weshalb sie in dieser

Rezeptliste auch nicht fehlen dürfen. Wenn ich euch was zum Einstieg empfehlen darf? Nehmt die Kentucky-Fried-Steak-Fingers (Seite 46) zum Aperitif, die Gyrossuppe (Seite 78) als Vorspeise und den Grillrouladen-Topf (Seite 77) fürs Familienessen.

Euer Klaus



Ich war nicht dabei, hab's aber für euch recherchiert: Der Dutch Oven und seine Geschichte



Die Westernfans unter euch muss ich direkt zum Einstieg enttäuschen: Es waren nicht die Cowboys, die den Dutch Oven erfunden haben. Tatsächlich zählt unser heißgeliebter dickwandiger »Dopf« mit seinem eng sitzenden Deckel zu den traditionsreichsten Küchengeräten der Welt. Vorläufer des »DO« war der sogenannte Grapen – ein dreibeiniger Topf, der zuerst aus Ton, dann aus Bronze und später aus Gusseisen gefertigt wurde. Grapen gab es schon im 12. Jahrhundert und sie wurden entweder über die Feuerstelle gehängt oder direkt in die Glut gestellt. Aus diesem Grund besaßen diese bauchigen Töpfe drei Standbeine *und* zwei Henkel. Nur einen Deckel hatten sie damals noch nicht.

Erst als Gusseisen günstig hergestellt werden konnte, entstand langsam eine neue, viel schlichtere Form des ursprünglichen Grapen. Und da es damals noch wenige geschlossene Feuerstätten in Küchen gab, wurde dem Topf ein Deckel aufgesetzt. So war es möglich, mit nur einem Küchengerät zu kochen, zu braten und zu backen – der Dutch Oven war geboren.

Wie der Dutch Oven zu seinem Namen kam, darüber gibt es verschiedene Theorien. Ich

will euch zwei vorstellen: Die eine besagt, dass die Niederländer den Dutch Oven erfunden haben. Ihr Herstellungsverfahren für gusseiserne Töpfe war – verglichen mit anderen Ländern – im späten 17. Jahrhundert schon sehr weit entwickelt. Sie verwendeten unter anderem trockenen Sand beim Schmelzen, um den Töpfen eine glattere Oberfläche zu verleihen. Ein Exportschlager, der in großen Stückzahlen nach England geschippert wurde. Irgendwann war es aber einem Briten zu doof, sich von den Niederländern die Wurst vom Brot nehmen zu lassen. Abraham Darby reiste in die Niederlande, sah sich die Produktion dieser Töpfe an und ließ sich ein paar Jahre später ein ähnliches Verfahren in seiner Heimat England patentieren. Jetzt gab's ähnliche Qualität für Briten und ihre Kolonien. In Anlehnung an den niederländischen Vorgänger nannte man die Kochtöpfe »Dutch Oven«.

Bei der zweiten Theorie geht man davon aus, dass europäische Siedler (wahrscheinlich aus den Niederlanden oder aus Deutschland) den Dutch Oven im 19. Jahrhundert mit in die USA brachten. Dort verbreitete sich der DO besonders stark von Pennsylvania aus, aufgrund einer großen deutschen Siedlungsgemein-

schaft mit Namen »Pennsylvania Dutch« (niederdeutsch: Pennsylvania Deutsch). Der Name »Dutch Oven« verweist laut dieser Überlieferung also auf eine deutsche Herkunft.

Doch so genau müssen wir es an dieser Stelle auch nicht wissen. Fakt ist, dass der Dutch Oven als mobiles Kochgerät schon bei den

Siedlern im Gepäck mit dabei war und die Cowboys ihn im Wilden Westen als praktischen Allrounder auf Farmen und Wanderungen verwendet haben. Seit der Einführung des Dutch Oven in den USA im 18. Jahrhundert wird er dort praktisch unverändert gebaut. Welches Produkt kann das schon von sich behaupten?



Dutch Oven aus aller Welt



Wer jetzt denkt, dass der Dutch Oven sich auf Europa und die USA beschränkt, liegt falsch. Die Australier nennen ihn »Camp Oven«, die Franzosen sagen »Cocotte«, in Südafrika ist es der »Potjie«, im Baltikum der »Sač« und in Osteuropa und Asien kennt man ihn unter dem Namen »Chugun« oder »Kazan«. Einige besonders schöne Exemplare möchte ich euch hier vorstellen.

Koziolak

Die polnische Variante vom Dutch Oven heißt Koziolak und war bei den Feldarbeitern früher ein beliebtes Kochgerät. Er erinnert optisch etwas an die früheren Grapen – nur dass der Topf recht dünnwandig ist und es einen Deckel mit Bügel und Feststellschrauben gibt. Dadurch kann sich im Topf etwas Druck bilden, aber nicht zu viel, denn es fehlen entsprechende Dichtungen. Bei dem festgeschraubten Deckel geht es eher um die Praktikabilität: Kippte der Topf im Gelände einmal um, gab es keine große Schweinerei und das Essen blieb im Koziolak. Leider ist das Gerät für den Grill eher ungeeignet. Ihr könnt keine Kohlen drauflegen, dafür lässt er sich super über einem kleinen Feuerchen erhitzen.

Cocotte

Dieser gusseiserne, emaillierte Bräter mit Henkeln und Deckel stammt ursprünglich aus Frankreich und ist meist gar nicht mal so günstig. Die

Cocotte ist deutlich leichter als ein Dutch Oven und hat durch ihre Emaillbeschichtung einen entscheidenden Vorteil: Sie lässt sich deutlich besser reinigen. Eine Patina ist nicht notwendig. Gleichzeitig halten sich darin Lebensmittel länger, ohne dass das Material – beispielsweise durch Säure – Schaden nimmt. Außerdem lassen sich darin auch helle Saucen schön zubereiten, ohne dass sich etwas von der Beschichtung löst. Abgesehen davon könnt ihr die Cocotte genauso verwenden wie einen handelsüblichen »Dopf« – und ganz unter uns: Gasgrillbesitzer könnten diese Version sogar dem handelsüblichen Dutch Oven vorziehen!





Kazan

Dieser große, bauchige Kessel aus Gusseisen ist, ähnlich wie der Koziokle, unten zulaufend. Das heißt, es kann unten nichts anbrennen und der Dampf zirkuliert. Der Kazan hat viele Heimaterorte: Zentralasien, aber auch Aserbaidschan, die Türkei und die Balkanhalbinsel. Ich finde den Kazan klasse, weil er ein echter Allrounder ist. Durch seine Form könnt ihr darin nicht nur super anbraten, frittieren, backen und schmoren, was das Zeug hält, sondern auch Wokgerichte zubereiten. Natürlich hat auch ein Kazan einen passenden Deckel und einen speziellen Unterbau (Ut(s)chak).

Afghanischer Kazan

Dieser handliche Topf aus Afghanistan besteht, anders als die übrigen Dutch-Oven-Varianten, aus Aluminium. Dadurch ist er um ein Vielfaches leichter. Der Deckel ähnelt in Optik und Konstruktion dem des Koziokle und ist zusätzlich mit einem praktischen Henkel versehen. Ihr könntet also darin euer Gericht grillen und es danach easy zur Party tragen. Der afghanische Kazan funktioniert ähnlich wie ein Schnellkochtopf, weshalb ihr im Schnitt nur ein Drittel der Grillzeit benötigt, die ihr mit einem üblichen Dutch Oven einplant. Schmorgerichte werden darin verdammt gut, zum Brot backen ist er allerdings nicht geeignet. Ihr könnt den afghanischen Kazan auf Kohle oder Glut stellen, eine Feuerplatte funktioniert ebenfalls und die Kür ist natürlich ein Tandoorofen.



Potjie

Der Name »Potjie« ist Afrikaans und heißt so viel wie »kleiner Topf«. Eigentlich sieht dieser »Topf« eher nach einem Kessel aus – und so wurde er ursprünglich auch genutzt. Mittlerweile gibt es die südafrikanische Variante des Dutch Oven sowohl mit als auch ohne Füßchen, und stets mit Deckel. Dank des gusseisernen Materials ermöglicht er ein gleichmäßiges Garen und kann in einen Schwenkgrill gehängt oder auch direkt in die Glut gesetzt werden. Lagerfeuerromantik ist inklusive.



Sač

Ein Sač (auch Peka genannt) ist ein traditionelles Kochgerät in weiten Teilen des Balkans. Er besteht aus zwei Teilen: einer gewölbten Pfanne und einem speziell geformten Deckel aus Ton, Stahl oder Gusseisen. Der Sač aus Gusseisen lässt sich genauso wie ein Dutch Oven bedienen: einfach unten drunter und oben drauf Kohleglut verteilen und losgrillen.



Worauf ihr beim Kauf achten solltet



Dutch Oven gibt es in vielen verschiedenen Formen und Größen. Deshalb solltet ihr euch bereits vor dem Kauf mehrere Fragen stellen, allen voran: Was wollt ihr genau mit eurem Dutch Oven machen? Reicht ein kleiner Dopf für zwei bis vier Personen oder soll es die Partygröße für die ganze Familie inklusive Schwiegereltern sein? Wer sich schon mal mit den Topfgrößen beschäftigt hat, stößt bei der Recherche unweigerlich auf einen Code-Dschungel: DO9, DO45, ft18, ft9 ... verwirrend!

Wichtig für euch ist zu wissen, dass die Zahlen nicht für den Durchmesser der Töpfe stehen, wie oft irrtümlicherweise angenommen wird, sondern für das ungefähre Volumen. So beschreibt DO9 bzw. ft9 die Litergröße des Inhaltes inklusive Deckelvolumen – ihr habt also keine 9 Liter Füllmenge, sondern eher 7 bis 8 Liter. Erfahrungsgemäß fahrt ihr für die Mehrzahl der Dutch-Oven-Rezepte mit einem 6er sehr gut, denn er passt auf die meisten Grills und die Gerichte reichen locker für vier Leute. Bei etwas größeren Events nehme ich gern den 9er, der bis zu acht Personen satt macht oder den 12er für eine 20-köpfige Gesellschaft.

Auch das »Wie« ist wichtig für die finale Kaufentscheidung: Grillt ihr am liebsten auf einem Gasgrill, über glühenden Briketts oder soll der

Dutch Oven auch auf dem Gasherd funktionieren? Je nach persönlicher Vorliebe fällt die Entscheidung dann zwischen einem Dopf mit oder ohne Füße. Generell kann man sagen, dass die Variante mit T-Füßen praktischer ist, denn sie lässt sich sowohl auf dem Grillrost als auch über einer Glut problemlos nutzen. Ein Dutch Oven ohne Füße lässt sich schwerer auf einem Bett glühender Briketts platzieren, kann dafür aber auch auf einem Gasherd oder im Backofen verwendet werden. Je nach Hersteller sehen die Füßchen anders aus: Manchmal sind sie rund, manchmal T-förmig. Ich würde immer zu einem Exemplar mit T-Füßen raten. So seid ihr immer safe und die Beinchen können nicht durch den Grillrost rutschen wie bei der runden Variante.

Es gibt auch noch Geräte mit eingebautem Thermometer, aber ehrlich gesagt sind solche Ausführungen beim Dutch Oven nicht wirklich notwendig. Wer sein Grillgut im Auge behalten möchte, ist mit dem Messen der Kerntemperatur bestens bedient.

Zum Schluss kann ich euch nur zu einem ordentlichen Markenprodukt raten, bei dem der Deckel passt und alles super sitzt. Alles andere kann funktionieren, ist aber ein Glücksspiel.

Must-haves beim Zubehör



Der Dutch Oven steht für ursprünglichen Charme und einfache Handhabung. Deshalb benötigt ihr nicht allzu viel zusätzliches Equipment. Hier kommt eine Auflistung an Zubehör, das wirklich Sinn ergibt.

Dutch-Oven-Tisch

Cowboyromantik hin oder her – nicht jeder hat Lust, für seinen Dopf regelmäßig ein Lagerfeuer zu machen und hockend nach dem Rechten zu sehen. Ein sogenannter Dutch-Oven-Tisch (auch Feuer- oder Grilltisch genannt) bietet euch die Annehmlichkeiten des modernen und komfortablen Grillens im Freien. Der stabile Stahltisch pendelt sich meist bei einer Arbeitshöhe um die 80 bis 85 cm ein und bietet, neben einer breiten Arbeitsfläche, ein hohes Windschutzblech an drei Seiten. So könnt ihr bequem im Stehen das Glutbett vorbereiten und euren Dutch Oven befüllen, ohne dass euch ständig Asche ins Gesicht weht. Im Schnitt kostet ein Dutch-Oven-Tisch circa 150 Euro. Man kann ihn aber auch selber bauen, zum Beispiel mithilfe eines Stahltesches oder aus Backsteinen. Gute Anleitungen findet ihr im Internet.

Deckelheber

Durch das gusseiserne Material ist der Dutch Oven sehr schwer – besonders, wenn ihr einen 12er oder 16er auf dem Grill stehen habt. Wenn man sich dann noch vorstellt, wie heiß das Ding wird, geht es im Kopfkino rund. Ein Deckelheber ist deshalb im Umgang mit dem Dutch Oven unerlässlich. Durch einen einfachen Haken oder Klemmmechanismus könnt ihr den Deckel eures Feuertopfes mühelos anheben und wieder aufsetzen. Greift zu einem robusten Exemplar, das gut in der Hand liegt.



Grillhandschuhe

An dieser Stelle dürfte es selbsterklärend sein, dass feuerfeste Grillhandschuhe auch und gerade beim Umgang mit einem Dutch Oven essenziell sind, denn dieses Gerät lässt sich nicht leicht aus der Glut heben. Spart nicht an der Qualität, das kann böse enden. In der Regel kriegt ihr gute Ware schon ab etwa 15 Euro im Grillfachhandel.

Anzündkamin

Wer kein Lagerfeuer im Garten will, kommt dem Cowboyfeeling mit glühender Holzkohle oder Briketts am nächsten. Ein kleiner Anzündkamin erleichtert einen schnellen und effektiven Start ins Grillvergnügen. Er besteht

aus einem Rohr mit Belüftungsöffnungen im unteren Bereich, einem Rost für die Kohle und einem Handgriff. Zum Befeuern legt ihr Zeitungspapier oder Küchenpapier unter dem Kamin aus, schüttet oben die entsprechende Menge Briketts hinein und zündet das Ganze an. Ein kleiner Anzündkamin kostet zwischen 5 und 40 Euro.

Holzlöffel

Der Holzlöffel fällt ein wenig aus dieser Auflistung heraus und auch wenn er erstmal nicht so sexy klingt, hat er seine Daseinsberechtigung. Mit ihm könnt ihr regelmäßig im Grillgut herumrühren, ohne den Dutch Oven zu beschädigen.



Vorglühen erlaubt: Briketts, Holzkohle und Konsorten



Damit der Dutch Oven beim stundenlangen Vor-sich-hin-Blubbern anständigen Zug hat, braucht ihr eine beständige Hitzequelle mit perfekter Hitzeregulierung – und da kommt nur ein Brennstoff infrage: Briketts. Warum? Briketts (besonders Kokosbriketts) geben sehr lange und sehr gleichmäßig eine ordentliche Hitze ab. Holzkohle dagegen ist zwar meist günstiger, vorglüht aber sehr schnell, oft schon nach 20 bis 30 Minuten. Hinzu kommt, dass Holzkohle durch die unterschiedlich großen Stücke keine gleichmäßige Hitzeregulierung ermöglicht.

Ich verwende am liebsten Briketts aus Kokoskohle, denn durch ihre vergleichsweise hohe Dichte glühen sie bis zu 4 Stunden. Meiner Meinung nach erzielt man damit die besten Ergebnisse beim Grillen mit dem Dutch Oven. Es gibt sie in Eier- oder Würfelform – nehmt, was euch glücklich macht. Und so verwendet ihr sie am besten: Im Anzündkamin rund 15 bis 30 Minuten durchziehen lassen, bis eine schöne, gleichmäßige Glut entstanden ist, und dann jeweils unter dem Dutch Oven die Hälfte der Fläche und auf dem Deckel zwei Drittel der

Fläche mit glühenden Kohlen bedecken. Diese Faustregel funktioniert bei jedem Dutch-Oven-Rezept, und ihr könnt euch die Zählerei einzelner Briketts genauso sparen wie all die Briketttabellen. Die ergeben auch keinen Sinn, schließlich brennt jede Sorte unterschiedlich heiß und unterschiedlich lange. Außerdem hängt die Brenndauer der Briketts stark von den Außenbedingungen – Wind, Nässe, Kälte oder Sonne – ab.

Eine Alternative zu Briketts ist natürlich das klassische Lagerfeuer oder eben der Gasgrill, bei dem ihr zudem unabhängiger von den Wetterbedingungen seid. Hier fahrt ihr mit 200 bis 220°C indirekter Hitze am besten. Kurze Bemerkung am Rande: In den Rezepten in diesem Buch habe ich darauf verzichtet, jedes Mal das Prozedere mit den Briketts zu erklären – dafür steht die Faustregel schließlich hier vorne. Außerdem sind die meisten Rezepte mit einem Dutch Oven der Größe 9 nachzugrillen. Nur falls einmal eine andere Größe notwendig ist, steht das entsprechend im Rezept.

Reinigung: Ist das schon Patina oder ist das noch Dreck?



Wer den Fischtopf vom vorletzten Wochenende nicht noch tausendfach durchschmecken will, dem lege ich die folgenden Zeilen besonders ans Herz. Der Dutch Oven besteht aus relativ offenporigem Gusseisen und sollte deshalb nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Das heißt im Klartext: Nach der Benutzung den Dutch Oven vollständig abkühlen lassen, ausspülen und mit einer Spülbürste reinigen, bei hartnäckigen Grillresten darf es auch mal der Stahlschwamm plus Spülmittel sein. Da-

nach trocknet ihr den Topf gut ab und ölt ihn mit Pflegepaste oder einem speziellen Pflegespray ein. Ihr könnt auch neutrales Pflanzenöl benutzen. Wichtig ist, dass ihr das überschüssige Fett mit einem Tuch abwischt.

Zur optimalen Lagerung verwahrt ihr euren Feuertopf an einem trockenen Ort, an dem er atmen kann bzw. Luftzirkulation stattfindet. Das geht am einfachsten, indem ihr zwischen Topf und Deckel ein paar Lagen Küchenpapier legt.

Einbrennen: Herzlich überbewertet



Zugegeben, ich habe mich anfangs auch dazu hinreißen lassen, nur um feststellen zu müssen, dass ihr euch das Einbrennen auch schenken könnt. Es mag ketzerisch klingen, aber Fakt ist, dass das Einbrennen »nur« die Bildung einer Patina befördert, die sowieso durch das regelmäßige Grillen entsteht. Eine Patina dient als Schutzschicht im Topf. Sie soll

den Geschmack verstärken und das Ankleben von Gargut verhindern. Doch aus eigener Erfahrung weiß ich, dass es völlig ausreicht, den Topf vor der ersten Nutzung einmal mit heißem Wasser auszuwaschen und dann direkt loszugrillen. Bei der ersten Benutzung einfach mit sehr viel Fett arbeiten, das reicht.



© 2022 das First-KLAUS-GRIILL - Dutch Oven - von Klaus Gatzner (ISBN 978-3-7423-2039-1) by Ma Verlag
Mundine Verlagsgesellschaft, München, alle Rechte vorbehalten unter: www.mv.gd