

DUTCH OVEN GUIDE

Tipps und Tricks zur
Benutzung

Bedienungs- und
Pflegeanleitung

Passende Rezepte für
deinen Dutch Oven

Grill  **Fürst**



INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen	05
Sicherheitshinweis	05
Was ist ein Dutch Oven	06
Einsatzmöglichkeiten	07
Dutch Oven mit T-Füßen	08
Dutch Oven ohne T-Füße	08
Dutch Oven farbig emailliert und ohne T-Füße	09
Sternentöpfchen	09
Vor dem ersten Gebrauch	10
Das Einbrennen	10
Pflege- und Lagerhinweis	10 - 11
Die Benutzung mit Briketts	11
Die Benutzung mit Holz	11
Rezepte	12 - 25
Passendes Zubehör	26
Reklamation	27
Wichtiger Qualitätshinweis	27



Auf den folgenden Seiten erfährst du alles über die richtige Pflege und Verwendung deines Dutch Oven. Lies sie aufmerksam durch, um Beschädigungen vorzubeugen und viele Jahrzehnte Spaß an ihm zu haben.

Wir freuen uns, dass du nun zu unserer Dutch Oven-Familie gehörst und dich damit für einen hochwertigen und besonders robusten Gusseisentopf von Grillfürst entschieden hast. Ob mit oder ohne Füße, farbig emailliert, rund, oval oder eckig – wir haben für alle Rostsysteme, Grillmodelle und Feuerstellen den passenden Dutch Oven.

SICHERHEITSHINWEIS

Achtung: Der Dutch Oven wird an sämtlichen Bauteilen während der Verwendung sehr heiß. Fasse ihn deshalb ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen an und verwende zum Anheben des Deckels einen speziellen Deckelheber, um Verbrennungen vorzubeugen.

Den Dutch Oven immer auf einer geeigneten, hitzebeständigen Fläche betreiben und niemals Kinder in die Nähe lassen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken oder fallen lassen.



WAS IST EIN DUTCH OVEN?



Der Dutch Oven stammt ursprünglich aus Europa. Richtig bekannt wurde er allerdings als universell einsetzbares Kochutensil aus dem „Wilden Westen“. Aufgrund der sehr flexiblen Einsatzmöglichkeiten ist er noch heute besonders bei Outdoor-Fans und Grillfreunden beliebt.

Der dickwandige Kulttopf aus hochwertigem Gusseisen besitzt eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit sowie Wärmespeicherung und eignet sich daher ideal zum Garen, Backen und Schmoren. Eintöpfe, Gulasch, Suppen, Braten, Schichtfleisch oder auch Brote und Kuchen gelingen spielend einfach!

EINSATZMÖGLICHKEITEN



Der Dutch Oven kann auf sämtlichen gängigen Hitzequellen mit **Gas, Holzkohle** bzw. **Briquettes, Holzfeuer** oder auch im **Backofen** betrieben werden. Das beinhaltet beispielsweise Holzkohle-Kugel- oder Keramikgrills, Gasgrillstationen, Feuerschalen, ein offenes Lagerfeuer oder eine Kochstelle im Freien sowie den klassischen Küchenherd.

Achtung: *Unsere Dutch Oven sind zwar alle für Ceran und Induktion geeignet. Das Gusseisen kann die Oberflächen aber zerkratzen.*

Dank einer 2- bzw. 3-fachen Emaillierung sind die Kontaktflächen unserer Dutch Oven-Modelle alle Lebensmitteltecht.



DUTCH OVEN MIT T-FÜSSEN

Unsere bekanntesten Dutch Oven sind die Modelle mit einzigartigen, geschützten T-Füßen. Durch die besondere Form stehen sie auf allen Grillrosten absolut kippsicher. Ein Abrutschen auf bzw. zwischen den Streben wird somit zuverlässig verhindert. Außerdem ist die Höhe so gewählt, dass die beliebtesten Briketts und natürlich auch Holzkohle optimal darunter passen.

Unsere Dutch Oven mit Füßen sind mit einer speziellen Sprühemaillierung versehen, die das empfindliche Gusseisen optimal vor Feuchtigkeit und damit auch vor Rost schützt.

Ein Einbrennen vor dem ersten Gebrauch ist deshalb nicht nötig.

Wir empfehlen dir aber, die bereits vorhandene Schutzschicht mit einer weiteren Patina zu versehen.

Wie das geht, erfährst du auf Seite 10 im Kapitel „Einbrennen“. Hinweise zur richtigen Reinigung und Pflege findest du auf Seite 10 im Kapitel „Pflege- und Lagerhinweis“.



DUTCH OVEN OHNE T-FÜSSE

Wer seinen Dutch Oven hauptsächlich auf einem Grillrost, im Backofen, auf einem Gas- oder Elektroherd einsetzen möchte, der kann auf Standfüße verzichten.

Auch diese Modelle sind mit einer Sprühemaillierung versehen, um sie vor Feuchtigkeit und damit Rost zu schützen. Um die Widerstandsfähigkeit noch zu erhöhen, empfehlen wir dir, die bereits vorhandene Schutzschicht mit einer weiteren Patina zu versehen.

Wie das geht, erfährst du auf Seite 10 im Kapitel „Einbrennen“. Hinweise zur richtigen Reinigung und Pflege findest du auf den Seiten 10 – 11 im Kapitel „Pflege- und Lagerhinweis“.



DUTCH OVEN FARBIG EMAILLIERT UND OHNE T-FÜSSE

Wer keine Füße benötigt und auf Farbe steht, der sollte sich für unsere bunten Dutch Oven entscheiden. Dank ihrer 3-fachen Emaillierung sind sie zuverlässig gegen Rost geschützt. Sie können wie andere Kochtöpfe mit Fettreinigern behandelt werden und sind perfekt für den Einsatz auf einem Elektro- oder Gasherd geeignet.

Wichtig: Damit die Emaille nicht beschädigt wird, darfst du nur Kochzubehör aus Holz oder Silikon verwenden.

Ein regelmäßiges Einfetten oder Einbrennen ist daher auch nicht nötig. Um einen noch besseren Antihafteffekt zu erzielen, empfehlen wir dir trotzdem eine natürliche Patina aufzubauen. Verzichte dafür bei der Reinigung auf Topfschwämme und starke Fettreiniger. Leicht bräunliche Ablagerungen, die sich nicht durch warmes Wasser und ein mildes Spülmittel abwaschen lassen, bilden die perfekte Patina und müssen nicht entfernt werden.



STERNENTÖPFCHEN

Genau wie unsere farbigen Dutch Oven sind auch unsere Sternentöpfchen mit einer 3-fachen Emaillierung ausgestattet und damit sehr pflegeleicht. Fettreiniger und Schwämme machen der Beschichtung nichts aus. Sie sind ideale Bräter mit der perfekten Wärmespeicherung und besonders für den Einsatz auf einem Elektro- sowie Gasherd geeignet.

Wichtig: Damit die Emaille nicht beschädigt wird, darfst du nur Kochzubehör aus Holz oder Silikon verwenden.

Ein regelmäßiges Einfetten oder Einbrennen ist nicht nötig. Um einen noch besseren Antihafteffekt zu erzielen, empfehlen wir dir trotzdem eine natürliche Patina aufzubauen. Verzichte dafür bei der Reinigung auf Topfschwämme und starke Fettreiniger. Leicht bräunliche Ablagerungen, die sich nicht durch warmes Wasser und ein mildes Spülmittel abwaschen lassen, bilden die perfekte Patina und müssen nicht entfernt werden.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Egal, für welches Modell du dich entschieden hast, solltest du den Dutch Oven vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser ausspülen – ein Spülmittel ist nicht nötig – und gründlich abtrocknen. Danach sind alle Modelle sofort einsatzbereit.

DAS EINBRENNEN

Dank der besonderen Emaillierung unserer Dutch Oven ist **kein** Einbrennen vor dem ersten Gebrauch nötig. Der Antihafteffekt kann durch den Aufbau weiterer Schutzschichten, der sogenannten Patina, verstärkt werden. Dafür wird der Dutch Oven entweder mit einer speziellen Pflegepaste, neutralem Öl oder Pflanzenfett komplett von innen und außen eingefettet. Verwende dafür Sonnenblumenöl, Kokosfett oder andere hochtemperaturbeständige Fette.



Danach den Topf in einem geschlossenen Garraum bei ca. 180°C für zwei Stunden erhitzen. Hierzu eignet sich ein Backofen sowie ein Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Garraum.

Achtung: Hier kann es zu starker Rauchentwicklung kommen, deshalb empfehlen wir dir das Einbrennen im Freien.

Lass unsere schwarzen Dutch Oven langsam abkühlen und fette sie dann erneut vollständig ein. Nun sind sie bereit für ihren nächsten Einsatz. Bei den farbig emaillierten Modellen musst du nichts weiter machen.

PFLEGE- UND LAGERHINWEIS

Damit du deinen Dutch Oven über viele Jahrzehnte und über Generationen hinweg einsetzen kannst, solltest du ihn nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und pflegen. So stellst du sicher, dass die Patina aufrechterhalten wird und sich kein Rost bildet.

Hierzu den Topf nach der Benutzung erst abkühlen lassen und danach mit einem speziellen Dutch Oven-Schaber grobe Speisereste entfernen.

Für festsitzende oder eingebrannte Reste kannst du einen Ringreiniger aus Edelstahl verwenden. Er kann der Patina aufgrund seiner Beschaffenheit nichts anhaben.

Achtung: Keinesfalls Bürsten oder Schwämme aus Stahl verwenden! Unsere Dutch Oven sind nicht für die Reinigung in Spülmaschinen geeignet!

Bitte ausschließlich warmes Wasser zur Reinigung verwenden. Wichtig ist außerdem, dass du den Dutch Oven erst erkalten lässt, da er sonst reißen könnte.

Nach der Reinigung müssen die schwarzen Gusstöpfe immer gründlich getrocknet werden und mit Pflegepaste oder einem neutralen Öl oder Pflanzenfett eingerieben werden. Am besten funktioniert das mit einem dünnen, fusselfreien Tuch. Der Vorteil bei der Verwendung einer Einbrenn- und Pflegepaste ist, dass diese nicht verderben und auch besser dosiert

werden kann. Überschüssiges Fett kannst du mit einem Tuch abwischen. Der Topf sollte an einem trockenen Ort gelagert werden und atmen können. Zur besseren Belüftung des Topfes solltest du ein Stück Pappe oder einen Holzkeil zwischen Deckel und Topf klemmen.



Orientierungshilfe für die benötigten Briquettes für die jeweilige Dutch Oven-Größe in Bezug auf die gewünschte Gartemperatur: Die Angaben dienen lediglich als eine Orientierungshilfe und können je nach verwendeter Briquetart, Witterung und Außentemperatur stark abweichen.

DIE BENUTZUNG MIT BRIKETTEN

Besonders beliebt und gut zu dosieren sind hochwertige Grillbriketts, die du auf und unter dem Topf platzieren kannst und so für eine einfach steuerbare, gleichmäßige Hitze sorgst. Lediglich unsere Sternentöpfe sind durch ihren gebogenen Deckel nur von unten erhitzbar.

Unterschiedliche Speisen benötigen eine individuelle Verteilung der Briketts. So benötigst du bei Suppen und Eintöpfen mehr Briketts unterhalb des Topfes als oben. D. h. 2/3 legst du unter den Dutch Oven und 1/3 auf den Deckel.

Beim Backen von Brot oder Kuchen hingegen solltest du die größere Menge Briketts auf dem Deckel verteilen, also 2/3 der Menge oben drauf legen und 1/3 unter den Topf.

Zum Schmoren und Braten werden die Briketts zur Hälfte oben und unten verteilt.

Um optimale Temperaturen zu erzielen, solltest du die Briketts nach Bedarf ersetzen. Hier eignet sich ein Anzündkamin optimal, um neue Briketts in der Zwischenzeit durchglühen zu lassen. Nachstehend eine kleine

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO4/BK4	16	18	20	21	23	25	27
DO6/BK6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33
DO12	27	30	32	34	36	38	40

DIE BENUTZUNG MIT HOLZ

Unsere Dutch Oven können auch direkt auf ein Holzfeuer gestellt werden. Bis auf die Sternentöpfe können alle Modelle mithilfe eines Griffs auch an einem Dreibein über ein Lagerfeuer gehängt werden. Beachte dabei aber, dass jedes Feuer (bedingt der Holzart und des Trocknungszustandes) verschiedene Verbrennungstemperaturen aufweist. Experimentiere etwas, um ein besseres Gefühl für diese Art des Grillens zu bekommen.



GYROS MIT METAXASAUCE



ZUTATEN

3 kg Schweinenacken	4 EL Zitronensaft
4 TL getrockneter Thymian	4 Zwiebeln
4 TL getrockneter Oregano	1 ¾ rote Paprika
4 TL Paprikapulver	1050 ml Metaxasauce
4 TL Salz	700 g Gouda
4 EL Olivenöl	

ANLEITUNG

1. Zuerst das Gyros vorbereiten. Dazu schneidest du das Fleisch in dünne Streifen, ähnlich wie für Geschnetzeltes. Für Gyros darf es gern noch etwas dünner ausfallen.
2. Oregano, Thymian, Paprikapulver und Salz mischen, die Gewürze mit zwei Esslöffeln Olivenöl und dem Zitronensaft zum Fleisch geben und ordentlich durchmengen. 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Käse reiben, Paprika in kleine Stücke und Zwiebeln in Streifen schneiden.
3. Weiter geht es am Grill. Den Dutch Oven aufsetzen und zum Anbraten bei direkter Hitze erwärmen. Etwas Olivenöl in den Topf geben und Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Im nächsten Schritt das Fleisch anbraten. Es soll eine schöne, knusprige, braune Kruste bekommen. Das funktioniert dann am besten, wenn du Portion für Portion anbrätst, sonst ist das Fleisch zu dick geschichtet. Also immer eine gute Handvoll Fleisch hinein, anbraten, herausnehmen, nächste Portion
5. Wenn auf diese Weise das Gyros komplett angebraten ist, die Paprika kurz im Topf anrösten und dann das Fleisch komplett hinzugeben. Die Hitze etwas reduzieren. Nun die Metaxasauce angießen, sie sollte das Gyros knapp bedecken. Alles vermengen und die Sauce auf Temperatur bringen.
6. Jetzt den Käse auf das Gyros mit Metaxasauce geben und den Deckel des Dutch Ovens schließen. In der indirekten Zone alles bei 160°C erwärmen, sodass der Käse schmelzen kann. Zum Abschluss den Deckel öffnen und den Käse noch für zehn Minuten gratinieren. Das überbackene Gyros ist perfekt, wenn der Gouda leicht gebräunt ist und die Sauce Blasen wirft.

SCHICHTFLEISCH IM DUTCH OVEN



ZUTATEN

3 kg Schweinefleisch (Schweinenacken)	500 - 700 g Bacon
1,5 kg Zwiebeln	Rub nach Wahl
4 rote Paprika	BBQ-Sauce nach Wahl

ANLEITUNG

1. Beginne bereits am Vorabend mit der Vorbereitung des Fleisches: Den Schweinenacken in gleichmäßige ca. 2 cm dicke Steaks schneiden. Diese nun alle gut mit einem Rub nach Wahl einreiben. Abgedeckt kommt das Fleisch über Nacht in den Kühlschrank.
2. Am nächsten Tag Paprika und Zwiebeln in (nicht zu dünne) Scheiben schneiden.
3. Den Dutch Oven nun einfetten und von der Mitte zum Rand (bis nach oben ziehen) mit Bacon auslegen. Den Bacon nach außen über den Rand hängen lassen. Nun ein paar Zwiebelscheiben auf den Boden und an den Rand legen. Sie dienen als Anbrennschutz und sorgen nebenbei für eine leckere Soße.
4. Den Dutch Oven nun schräg stellen und auf die Zwiebeln außen am Rand Paprika und Fleisch schichten. Das Ganze wiederholen bis der Topf voll ist. Jetzt mit BBQ-Soße übergießen und den überstehenden Bacon auf das Fleisch klappen. Alternativ kannst du auch in Bacon-Netz flechten und auf das Schichtfleisch legen, das gibt eine tolle Optik.
5. Nun die Grillbriketts für eine Gartemperatur von ca. 180 - 200°C vorglühen und 1/3 unten, 2/3 oben verteilen. Nach 2 - 3 Stunden sollte das Schichtfleisch in Dutch Oven fertig sein.

ORIGINAL SZEGEDINER GULASCH MIT SCHWEINEFLEISCH



ZUTATEN

1 kg Schweinenacken	1 Chilischote
1 kg Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
400 g Sauerkraut	Wasser
2 EL Schweineschmalz	Schmand
2 EL Tomatenmark	Salz
2 EL Paprikamark	Pfeffer

ANLEITUNG

1. Den Grill auf mittlere Hitze (150°C) für den Dutch Oven vorbereiten. Beim Holzkohlegrill sollten es etwa 20 Briketts sein.
2. Als Nächstes die Zwiebeln und das Fleisch schneiden. Den Schweinenacken portionierst du am besten in mundgerechte Stücke. Die Zwiebeln werden verkochen, hier reicht es, wenn du sie grob viertelst. Für später kannst du jetzt auch schon die Chili in Ringe und den Knoblauch in feine Würfel schneiden.
3. Nun geht es an den Grill. Das Schmalz im Dutch Oven auslassen und das Fleisch anbraten. Beim ersten Durchgang am besten in zwei Portionen anbraten, damit das Fleisch brät und nicht im Fleischsaft kocht.
4. Wenn beide Fleischportionen angebraten sind, alles in den Dutch Oven geben und Zwiebeln mit anbraten. Sie sollten weich werden und deutlich an Volumen verlieren.
5. Wenn Fleisch und Zwiebeln im Topf schön gebräunt sind, zum ersten Mal mit einem kleinen Glas Wasser ablöschen. Wasser unter Rühren verkochen lassen bis alles wieder brät. Jetzt das zweite Mal ablöschen und wieder einkochen, Vorgang noch einmal wiederholen, dabei kurz vor dem Ablöschen Tomatenmark mit anrösten.
6. Tipp: Du kannst auch einmal mit Weißwein ablöschen, das verleiht dem Gericht noch mehr Fülle und Raffinesse.
7. Nach dem Ablöschen das Sauerkraut hinzugeben, ebenso Chili und Knoblauch sowie das Paprikamark. Topf mit Wasser auffüllen, sodass alles knapp bedeckt ist. Das Szegediner Gulasch im Dutch Oven nun gute 90 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.
8. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit den Deckel öffnen. Das Gulasch sollte schon leicht sämig sein. Nicht zu viel rühren, weil das Fleisch sonst zerfällt. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du magst, kannst du außerdem mit Paprikapulver und Kümmel würzen.
9. Wenn das Szegediner Gulasch aus dem Dutch Oven fertig ist, heiß in Schalen füllen und mit einem Esslöffel Schmand servieren.

KLASSISCHES CHILI CON CARNE - DAS ORIGINAL REZEPT



ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch
500 g Kidneybohnen (ca. 2 Dosen)
500 ml Tomaten gestückelt
500 ml Tomaten passiert
350 g Mais
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl
1 – 5 rote Chilischoten
1 – 2 EL Chili con Carne Gewürz
Salz
Pfeffer

ANLEITUNG

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Würfel. Schäle ebenfalls die Knoblauchzehen und hacke sie klein. Auch die Chilis schneidest du in feine Stückchen. Wenn du scharfe Chilis nimmst, solltest du dabei mit Handschuhen arbeiten, um keine Hautreizungen hervorzurufen.
2. Erhitze das Olivenöl im Dutch Oven (z. B. von Grillfürst oder Petromax) und brate das Hackfleisch gemeinsam mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, den Chilis und dem Tomatenmark an.
3. Sobald das Hackfleisch krümelig ist, streust du die Gewürzmischung darüber und brätst sie kurz mit an. Gib dann die Kidneybohnen und den Mais (inklusive Saft) sowie die gestückelten und die passierten Tomaten dazu.
4. Lass dein Chili nun für circa 1 Stunde bei geringer Wärme und bei geschlossenem Deckel kochen. So kann es seinen Geschmack und seine Schärfe richtig entwickeln. Rühre gelegentlich um. Wenn du dein Chili dickflüssiger magst, lässt du es einfach noch etwas weicher kochen bis du die gewünschte Konsistenz erreicht hast. Schmecke am Ende noch mit Salz und Pfeffer ab.

TIPP Als Beilage kannst du ebenfalls das wählen, was dir am meisten zusagt. Du kannst knusprige Tortilla Chips nehmen oder ein selbstgemachtes Fladenbrot. Besonders gut schmeckt auch Chili con Carne mit Reis. Deiner Fantasie sind keinerlei Grenzen gesetzt.

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN



ZUTATEN

- 3** Ochsenbäckchen
- 5** Möhren
- ½** Knollensellerie
- 1** Stange Lauch
- 1** Petersilienwurzel
- 1** Zwiebel

- 1** Flasche Portwein (0,75 l)
- 500 ml** Rinderfond (alternativ Glühwein)
- Tomatenmark
- Pfeffer
- Salz

ANLEITUNG

- 1.** Zuerst bereitest du das Fleisch und das Gemüse vor: Die Ochsenbäckchen nur salzen und pfeffern. Zwiebel, Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel putzen und klein schneiden.
- 2.** Wenn alles vorbereitet ist, den Gasgrill auf direkte Hitze stellen und den Dutch Oven darüber platzieren. Warte bis er auf Temperatur ist und brate das Fleisch von allen Seiten darin an. Wenn du die Fettschicht außen an den Bäckchen dran lässt, benötigst du kein zusätzliches Öl zum Anbraten.
- 3.** Das Backenfleisch nun aus dem Dutch Oven nehmen und vorerst zur Seite stellen. Anschließend das kleingeschnittene Gemüse und etwas Tomatenmark hineingeben, alles kurz anschwitzen und anschließend mit dem Portwein und dem Rinderfond ablöschen.
- 4.** Jetzt kannst du die Ochsenbäckchen wieder in den Dutch Oven zu dem Gemüse legen. Sie sollten in der Flüssigkeit schwimmen, müssen aber nicht komplett bedeckt sein. Nun den Deckel auf den Topf legen, die Haube vom Grill schließen und diesen auf 130°C indirekte Hitze einregeln.
- 5.** Das Fleisch muss nun gute 6 Stunden langsam schmoren, bis es richtig weich ist. Während dieser Zeit mehrmals wenden und ggf. noch etwas Flüssigkeit nachkippen.
- 6.** Um richtig schön weich zu werden, benötigen die Bäckchen eine Kerntemperatur von etwa 85 bis 90°C. Ob das Fleisch bereits weich genug ist, kannst du aber auch testen, indem du mit einer Fleischgabel hineinstichst. Gleitet es leicht von der Gabel, ist es gut. Wenn du dir unsicher bist, warte lieber noch etwas. Keine Sorge, du kannst die Bäckchen nicht so leicht übergaren.
- 7.** Während des Schmorens reduziert die Flüssigkeit wunderbar ein, sodass du sie nicht mehr unbedingt binden musst. Wir haben unsere geschmorten Ochsenbäckchen einfach zusammen mit der einreduzierten Sauce und dem Gemüse serviert. Falls du mit der Konsistenz der Sauce noch nicht zufrieden bist, gib diese einfach durch ein Sieb und binde sie mit etwas Speisestärke ab.

ZIMTSCHNECKEN SELBER MACHEN



ZUTATEN

500 g Mehl

70 g Butter

60 g Zucker

2 Eier

150 ml Milch lauwarm

½ Packung Hefe

100 g Butter

70 g Zucker für die Füllung

40 g Orangenmarmelade

3 TL Ceylon-Zimt gemahlen

ANLEITUNG

1. Den Dutch Oven mit einem Backpapier auslegen. Zuerst den Teig kneten. Dazu die Butter in der lauwarmen Milch lösen, Hefe untermischen. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Eier mischen, Milch-Butter dazugeben. Alles kräftig verrühren, am besten mit den Händen kneten. Nach etwa zehn Minuten sollte ein glatter Teig entstanden sein. Den lässt du eine Stunde lang gehen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung für die Zimtschnecken vorbereiten. Kein Problem: einfach alle Zutaten verrühren. Die Butter muss Raumtemperatur haben, dann ist sie weich genug. Ist der Teig gegangen? Dann kannst du ihn zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte ungefähr einen Zentimeter dick sein. Auf diesem Rechteck verteilst du die Masse der Füllung, und zwar so, dass an den Rändern jeweils ein kleines Stück frei bleibt. So quillt später keine Füllung heraus.
4. Jetzt das Rechteck von der langen Seite her aufrollen. Von dieser großen Zimtrolle schneidest du nun die kleinen Zimtschnecken ab. Eine Breite von fünf Zentimetern ist gut. Die so abgetrennten Zimtschnecken-Rohlinge setzt du in den Dutch Oven. Sie sollten nicht zu dicht liegen, aber auch nicht zu weit voneinander entfernt.
5. Die Zimtschnecken im Dutch Oven noch einmal mindestens 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill auf 180°C vorheizen. Den Dopf mit den Zimtschnecken in die indirekte Zone stellen und 40 bis 50 Minuten bei geschlossenem Deckel backen. Tipp: Sieh ab und zu nach, damit deine Zimtschnecken vom Grill nicht zu braun werden.

BUTTERZARTE RIPPCHEN



ZUTATEN

- | | |
|--|--|
| 4 kg Rippchen (ca. 6 Leitern) | 1 Flasche BBQ-Sauce süß-rauchig |
| BBQ-Rub z.B. Grillfürst Carolina BBQ Rub | 2 große Knoblauchzehen |
| 3 - 4 große Gemüsezwiebeln | 1 - 2 Rosmarinzwige |
| 300 - 500 ml Apfelsaft oder Bier | |

ANLEITUNG

1. Als Erstes müssen die Rippchen vorbereitet werden. Dafür am besten mit Hilfe eines Teelöffels und einem Papiertuch die Silberhaut auf der Knochenseite der Rippchen vorsichtig abziehen.
2. Nun verteile den Rub deiner Wahl auf beiden Seiten der Rippchen.
3. Schäle die Zwiebeln, halbiere und viertel sie im Anschluss. Nun legst du die Zwiebeln zusammen mit 1 - 2 Zweigen Rosmarin und 2 großen Knoblauchzehen in den Dutch Oven.
4. Nun lege die vorbereiteten Leiterchen hochkant auf die Zwiebeln in den Dutch Oven. Gieße eine süß-rauchige BBQ-Sauce und das Bier oder den Apfelsaft darüber.
5. Wenn du die Rippchen im Gasgrill zubereiten möchtest, solltest du den Gasgrill auf 160 - 180°C vorheizen. Dafür die beiden äußeren Regler aufdrehen. Im Anschluss den Dutch Oven mittig auf den Rost stellen und den Deckel schließen. Nach 2 - 2,5 Std. sollten die Rippchen zart und weich sein.
6. Wenn du die Rippchen auf einer Feuerstelle oder Dutch Oven-Station grillen möchtest, solltest du 20 bis 25 Briketts in einem Anzündkamin zum Glühen bringen und sie anschließend auf und unterm Dutch Oven verteilen. Die Temperatur im Dutch Oven überwachst du mit einem Thermometer.

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLHANDSCHUHE

Für den sicheren Umgang mit einem heißen Dutch Oven empfehlen wir dir die Nutzung von Grillhandschuhen.

DECKELHEBER

Auch ein Deckelheber bietet sich an, wenn du beispielsweise Flüssigkeit nachfüllen oder einfach einen Blick auf die Speisen werfen möchtest.

RINGREINIGER

Mit einem Ringreiniger kannst du alle Speisereste schonend entfernen.

KOKOS-PFLEGEPASTE

Zur Pflege und zum Aufbau einer zusätzlichen Patina empfehlen wir dir unsere spezielle Kokos-Pflegepaste.

DUTCH OVEN-SCHABER

Unser Dutch Oven-Schaber ist universal als Kochlöffel oder Schaber einsetzbar.

ANZÜNDKAMIN

Wenn du deinen Dutch Oven mit Briketts betreiben möchtest, verwende einen Anzündkamin, damit sie schnell und gleichmäßig durchglühen.

BRIKETTS

Achte darauf, dass du hochwertige Briketts verwendest, um eine gute Hitze über einen längeren Zeitraum zu haben. Produkte aus dem Baumarkt verlieren meist schon während der Anzündphase zu viel Leistung.

FEUERTISCH

Keine Feuerstelle – kein Problem. Nimm dir einfach einen Dutch Oven Feuertisch und bereite alles in angenehmer Arbeitshöhe zu. Dank der durchdachten Konstruktion ist dein Dutch Oven gleichzeitig windgeschützt

FEUERROST

Ein Dutch Oven Feuerrost aus Gusseisen hat gleich mehrere Vorteile. Du kannst ihn in deinen Dutch Oven stellen, um deine Speisen vor dem Anbrennen zu schützen oder um eine weitere Garebene zu schaffen und ihn gleichzeitig als Untersetzer für deinen Dopf benutzen.

KOCHLÖFFEL

Ein Kochlöffel aus Bambusholz ist ideal für den Einsatz im Dutch Oven geeignet. Zum einen kann er die Patina nicht beschädigen. Zum anderen ist er durch sein Material antibakteriell, pflegeleicht und beständig.



grillfuerst.de/**Eigenmarke/
Dutch-Oven/Zubehoer**

REKLAMATION

Wende dich im Fall einer Reklamation bitte direkt an unseren Kundenservice unter:

☎ **06621 4 32 09 00**

✉ **shop@grillfuerst.de**

WICHTIGER QUALITÄTSHINWEIS

Alle Grillfürst Dutch Oven sind speziell für die Nutzung mit Holzkohle, Briketts, oder offenem Feuer, direkt in der Glut sowie auf einem Gasgrill entwickelt worden. Die Produkte sind handwerklich gefertigt und haben eine gute Qualität.

Von Diskussionen in einschlägigen Foren, die einen Dutch Oven am liebsten mit einem „Präzisionsbauteil der Automobilindustrie“ vergleichen, nehmen wir Abstand.

Kleinere Unebenheiten in der Oberfläche oder kleine Ungleichmäßigkeiten in der Wandstärke sind normal und kein Reklamationsgrund.

Die Wandstärke ist im Gegensatz zu anderen Dutch Oven-Produkten stärker ausgelegt.

Ein leichtes „Kippeln“ der Deckel ist nicht zu 100 % auszuschließen. Hier liegt der fertigungsbedingte Toleranzbereich bei 2 mm.

Ein nicht zu 100% aufliegender Deckel stellt bei der Benutzung eines Dutch Ovens in der Praxis keinerlei Probleme dar und wirkt sich nicht auf die Funktion aus.

DEUTSCHLANDS GRÖSSTER GRILLFACHHANDEL MIT ÜBER 80 MARKEN UND MEHR ALS 6.500 PRODUKTEN



Grillfürst GmbH

Telefon: 06621 4 32 09 00

E-Mail: shop@grillfuerst.de

www.grillfuerst.de

