

**Grill**  **Fürst**

**Grill**  **Fürst**  
009

# Dutch Oven Rezepte



## Schichtfleisch

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Am Vorabend mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen: Den Schweinenacken in gleichmäßige ca. 2 cm dicke Steaks schneiden, und diese mit einem Rub nach Wahl einreiben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag den Paprika und die Zwiebeln in (nicht zu dünne) Scheiben schneiden.



Den Dutch Oven nun einfetten und von der Mitte zum Rand mit Bacon auslegen. Den Bacon nach außen über den Rand hängen lassen. Nun ein paar Zwiebelscheiben auf den Boden und Rand legen. Sie dienen als Anbrennschutz.

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

Nun die Grillbriketts für eine Gartemperatur von ca. 180 – 200°C vorglühen und 1/3 unten, 2/3 oben verteilen. Nach 2 bis 3 Stunden sollte das Schichtfleisch in Dutch Oven fertig sein.

## Rinderrouladen

### Zutaten:

4 Rinderrouladen  
8 Scheiben Schinken oder Speck  
12 Gewürzgurken in Scheiben  
3 Zwiebeln (gewürfelt)  
Salz, Pfeffer, Koriander, Senf

300 ml Rinderfond  
5 Möhren  
1 Zwiebel  
Lauch  
4-5 EL Tomatenmark  
100 ml Rotwein  
Küchengarn zum Binden

### Zubereitung:

Zunächst einmal die Rouladen ausbreiten, um diese zu würzen und mit Senf zu bestreichen. Den Schinken oder Speck über die



Länge der Roulade legen und mit Gurkenscheiben und Zwiebelwürfeln belegen. Nun die Roulade rollen, zusammenzubinden und von allen Seiten anbraten. Anschließend zur Seite legen.

Das kleingeschnittene Gemüse mit dem Tomatenmark anbraten. Die Rouladen zurück in den Dutch Oven legen und mit Bratenfond und Rotwein aufgießen.

4-5 Briketts nach unten legen und 9-10 nach oben. Die Rouladen dann 2-3 Stunden lang schmoren lassen. Bei Bedarf Kohle erneuern und wenn nötig ein wenig Wasser nachgießen.

Sobald die Rouladen fertig sind, die Einlage pürieren und abschmecken.



## Heu Huhn

### Zutaten:

- Heu (frisch und sauber)
  - 2-4 Hähnchenschenkel oder ein ganzes Huhn
  - 1 EL Olivenöl
  - Gewürz oder Rub nach Wahl
  - kleine Kartoffeln
- Für den Dip:*
- 1 Becher Schmand
  - 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
  - 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
  - Salz und Pfeffer
  - 2-3 TL Kräuterbuttergewürz

### Zubereitung:

Zunächst das Heu wässern. Hierdurch brennt es am Boden nicht an und gibt Feuchtigkeit beim Garen an das Gargut ab.



Aus dem Heu nun ein Bett im Dopf auslegen. Bis zum Rand des Topfes hochziehen.

Hähnchenschenkel oder Huhn abwaschen, abtupfen, mit Olivenöl und dem Rub einreiben.

Das Fleisch nebeneinander in den Dopf legen und darauf achten, etwas Abstand zwischen dem Fleisch einzuhalten. In den freigelassenen Stellen können nun kleine Kartoffeln zum Mitbacken gelegt werden.

Für ca. 1 1/2 Stunden bei ca. 200°C (10 Grillbriketts unten, 20 oben) zubereiten.

Die restlichen Zutaten sind nun für den Creme Dip gedacht. Einfach mischen und mit einem Kräuterbuttergewürz verfeinern.



## Chili con Carne

### Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 500 g Kidneybohnen (ca. 2 Dosen)
- 500 ml gestückelte Tomaten
- 500 ml passierte Tomaten
- 350 g Mais
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- 1-5 rote Chilischote
- 1-2 EL Chili con Carne Gewürz
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Auch die Chilis schneidest du in feine Stückchen (Handschuhe benutzen).



Erhitze das Olivenöl im Dutch Oven und brate das Hackfleisch gemeinsam mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, den Chilis und dem Tomatenmark an.

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.

Lass dein Chili nun für circa 1 Stunde bei geringer Wärme und bei geschlossenem Deckel kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Rühre gelegentlich um. Schmecke am Ende noch mit Salz und Pfeffer ab.

## Spare Ribs Burger

### Zutaten:

- 3 kg Spare Ribs
- Rub nach Wahl
- 6-8 mittlere Zwiebeln
- 3 rote Paprika
- 500 g Bacon
- Burger Buns

### Zubereitung:

Die Spare Ribs muss man bereits einige Stunden zuvor vorbereiten. Auf der Rückseite die Silberhaut entfernen. Das macht man z. B. mit Hilfe eines Teelöffel-Griffs, indem man zwischen die Rippen sticht und die Silberhaut anhebt. Mit Küchenpapier abziehen. Die Rippen schön einrubben und für den Rest der Zeit kühl lagern.



Zwiebeln und Paprika in Scheiben schneiden.

Den Dopf mit Bacon auslegen - von der Mitte nach außen bis zum Rand, damit die Rippchen nicht anbrennen. An der Wand platziert ihr nun Zwiebeln und die erste Reihe Rippchen. Darauf eine Schicht Zwiebeln und Paprika, dann wieder Rippchen usw. Das letzte Rippchen außerhalb des Dopfs mit Zwiebeln und Paprika belegen, zusammenrollen und in die Mitte stellen.

Nun den Dopf mit 1/3 Grillbriketts unten und 2/3 oben für 2-3 Stunden einheizen.

Wenn die Rippchen zart sind, das Fleisch von den Knochen lösen, mit Bacon, Zwiebeln und Paprika auf einen Burger Bun legen und mit etwas BBQ Sauce verfeinern.



## Blumenkohl Bomb

### Zutaten:

- 1 mittelgroßer Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 TL Öl
- 700 g Gemischtes Hackfleisch
- 200 g Baconstreifen
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Becher Sahne
- 1 Pck. geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Blumenkohl putzen, waschen und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Öl erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Etwas abkühlen lassen.



Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln unterkneten.

Blumenkohl auf die Arbeitsplatte legen und das Hackfleisch gleichmäßig um den Blumenkohl legen. Dabei leicht andrücken, sodass das Hackfleisch gut haftet. Dann die Bacon-Streifen darum wickeln.

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Blumenkohl Bomb mittig in den Dutch Oven legen und die Kartoffelscheiben am Rand verteilen.

Sahne kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, über die Kartoffeln gießen und geriebenen Käse darüber streuen. Briketts Verteilung 1/3 unten, 2/3 oben. Nach rund 1 1/2 Stunden ist die Blumenkohl Bomb aus dem Dutch Oven fertig!

## Rindergulasch

### Zutaten:

- 500 g Rindergulasch
- 250 ml Rinderbrühe
- 100 ml Rotwein
- 4 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Möhre
- 40 g Knollensellerie
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- Butterschmalz
- geräuchertes Paprikapulver
- Chilipulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Würfle ganz grob Zwiebeln, Sellerie und Möhre. Putze die Paprika und schneide sie in Stücke.



Erhitze das Butterschmalz und brate das Gulasch scharf an.

Füge das Tomatenmark hinzu und brate es für extra Aromen mit an. Füge Zwiebel, Sellerie und Möhre hinzu und brate es ebenfalls mit an. Lösche mit Rotwein ab und fülle mit Rinderbrühe so auf, dass das Fleisch leicht bedeckt ist. Deckel drauf und schmoren lassen.

Rühre alle 30 Minuten einmal um und fülle gegebenenfalls Flüssigkeit nach.

Nach 90-120 Minuten fängst du die Paprikastücke hinzu und schmeckst das Gulasch mit den Gewürzen ab. Lasse es nun weiterköcheln bis es sämig und das Fleisch schön weich ist (noch mindestens 30 Minuten)



## Schicht Cordon Bleu

### Zutaten:

- 2-3 Hähnchenbrustfilets
- 3-4 Schweinesteaks
- 400 g Gouda in Scheiben
- 300 g Kochschinken in Scheiben
- 10-12 Zwiebeln
- 2 Spitzpaprika
- 3 Gläser Jalapenos
- BBQ-Sauce nach Wahl
- Rub nach Wahl

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikas und Jalapenos entkernen und in Ringe schneiden.

Halbiere die Hähnchenbrustfilets und marinieren das gesamte Fleisch mit dem Rub deiner Wahl.



Alternativ kannst du das Fleisch auch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Reibe deinen Dutch Oven nun mit etwas Öl ein. Lege den Boden mit Zwiebeln aus. Kippe ihn nun und lege an den Rand ebenfalls ein paar Zwiebeln. Beginne nun das Schichten der anderen Zutaten: Paprika, Kochschinken, Käse, Fleisch, dazwischen immer wieder ein paar Zwiebeln und Jalapenos bis der Gusstopf voll ist. Achte darauf, dass am Rand überall Zwiebeln sind. Zum Schluss gießt du die BBQ Sauce darüber.

Lass das geschichtete Cordon bleu rund zwei Stunden lang garen. Achten, dass es nie zu trocken wird. Gieße dazu einfach etwas Wasser oder Fond nach.



## Kräuter Faltenbrot

### Zutaten:

- 300 ml ml Wasser (lauwarm)
- 1 frischer Hefewürfel
- 1 EL Zucker
- 600 g g Mehl Typ 405
- 1-2 EL Salz
- 125 g Butter
- 40 ml EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikum, Oregano, Thymian

### Zubereitung:

Zuerst den Zucker im lauwarmen Wasser aufzulösen (37°C) und dann den Hefewürfel hineinzubrühen. Dann umrühren und gehen lassen. Nach 10-15 Minuten das Mehl einkneten, Salz dazugeben und den Teig 5-10 Minuten durchkneten.



Den Teig auf die Backblechgröße ausrollen.

Für die Kräutermischung Butter, Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Kräuter (am besten frisch) im Mixer fein zerkleinern oder alternativ ganz fein zerkleinern. Dann gleichmäßig mit einem Spatel auf dem Teig verteilen.

Anschließend den Teig in 5 Zentimeter breite Streifen schneiden, aufraffen und falten.

Dutch Oven mit etwas Olivenöl einfetten und den gefalteten Teig hineinstellen. Unter den Dutch Oven maximal 5 Grillbriketts als Ring, oben 15-20 Briketts positionieren.

30 bis 45 Minuten warten und das Brot ist fertig!

## Bratapfel

### Zutaten:

- 4 Äpfel
- 4 EL Rosinen
- 4 EL Mandeln gehackt
- Rum
- 30 g Butter
- 4 EL Brauner Zucker
- 100 g Marzipan Rohmasse
- Vanillesoße

### Zubereitung:

Den Apfel mit einem Kernausstecher entkernen, die Rosinen in Rum einweichen (gerne einen Tag vorher) und in den entkernten Apfel geben.

Aus den Mandeln, dem Zucker, Marzipan und der Butter eine homogene Masse herstellen.



Mit der Masse verschließt du das Loch im Apfel.

Lege den Dutch Oven mit Backpapier aus und gib etwas Wasser darauf. Stelle ihn auf die glühenden Briketts oder den vorgeheizten Grill und lege die Äpfel hinein. Von unten sollte er wenig Hitze, von oben mittlere Hitze erhalten.

Je nach Dicke bzw. Größe der Äpfel schwankt die Garzeit zwischen 10-25 Minuten. Ob die Äpfel gut sind stellt man fest, indem man sie von außen mit einer Grillzange drückt. Sind sie weich kannst du sie herausholen und mit Vanillesoße oder Eis servieren.

