

VENATUS® • [www.venatus.de](http://www.venatus.de) • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153



# VENATUS

## Kochen mit dem Dutch-Oven



Ein Ratgeber von  
**VENATUS®**

## Liebe Lagerfeuerköche,

zunächst herzlichen Dank dafür, daß Sie sich für einen echten Dutch-Oven von Lodge entschieden haben und nicht für einen der vielen minderwertigen Plagiate, die inzwischen den Markt überschwemmen und vom guten Ruf der Originalware profitieren. Ich habe vor mehr als zehn Jahren die ersten Dutch-Oven nach Deutschland gebracht und importiere seit dem nur das Original. So, wie es in Tennessee seit über 100 Jahren bei der Firma Lodge – die seit ihrer Gründung in Familienbesitz ist – hergestellt wird. Inzwischen habe ich dazu einen Film produziert und ein spezielles Kochbuch erarbeitet und verlegt, so daß die vielen Tausend interessierten Lagerfeuerköche sich daran orientieren können.

Um etwas für die Einsteiger in die Geheimnisse des Kochens mit dem Dutch-Oven zusammenzustellen, habe ich diese kleine Gebrauchsanleitung geschrieben. Ich hoffe, daß dieses Heftchen Ihnen eine Hilfe ist. Sollten Sie noch Fragen haben, dann rufen Sie mich gerne an, denn nur an den Fragen merke ich, ob und wo ich noch nacharbeiten muß, damit die nächste Generation Dutch-Oven-Köche auf eine noch bessere Gebrauchsanleitung zurückgreifen kann.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen immer eine Handbreit Glut unter dem Topf.

Herzlichst, Ihr



Carsten Bothe



VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem OT Hary

Telefon (05067) 247 150 • Telefax (05067) 247 153 • [www.venatus.de](http://www.venatus.de)

## Was ist ein Dutch-Oven?

Ein Dutch-Oven ist ein schwerer, gußeiserner Topf mit drei Beinen und einem speziellen Deckel, der einen erhöhten Rand besitzt, um darauf Glut zu schichten und so Oberhitze zum Backen zu erzeugen. Ein Dutch-Oven besitzt immer einen flachen Boden und eine leicht nach außen geneigte Wand, damit man darin besonders gut backen und die Backwaren auch entnehmen kann.



## Geschichte

Der Dutch-Oven kommt aus Amerika, wo er seine spezielle Form den besonderen Lebensumständen der ersten Siedler verdankt. Die Feuerstelle der Siedler war an einer Seite des Blockhauses aus Stein gemauert und befand sich auf der Erde. Dort wurde nicht nur ein Feuer zum Heizen unterhalten, sondern auch gekocht und gebacken. Da die Pioniere nicht in Dörfern, sondern einzeln verstreut und weit auseinander wohnten, mußten sie ihr Brot selber backen. Jeden Tag wurden im Dutch-Oven die als Rolls bezeichneten Brötchen gebacken. In Gegenden, in denen kein Weizen wuchs, buk man das als Cornbread bezeichnete Maisbrot. Im Haushalt lebten meist nur Vater, Mutter und einige Kinder, und da reichte ein einfacher Dutch-Oven aus.

Aus diesem Grunde hat sich in Amerika auch keine Brotkultur entwickelt. In Deutschland hingegen wohnten die Menschen in Dörfern und nutzten einen gemeinsamen Dorfbackofen, in dem das Brot für die ganze



**Brotbacken im Dutch-Oven.**

Gemeinde gebacken wurde. Daher konnte sich eine reichhaltige Brotkultur entwickeln, aber es bestand keine Notwendigkeit, Brot zuhause in kleinen Portionen zu backen.

Die Dutch-Oven in Amerika existierten somit als alltäglicher Gebrauchsgegenstand und wurden dann auch beim Übernachten im Freien benutzt, sei es auf Jagdreisen, beim Camping oder als Ausrüstungsteil der Pfadfinder. Da eigentlich jeder Jugendliche in Amerika Pfadfinder ist, kennt auch jeder den Umgang mit diesem Topf. Auch wenn das Backen aus den Küchen Amerikas inzwischen verschwunden ist, so lernt es doch jeder während seiner Zeit als Pfadfinder mit dem Dutch-Oven.

Die Firma „Lodge Cast Iron“ ist in den USA bereits seit über hundert Jahren im Geschäft. Mit der Gründung der Firma, welche jene alten Küchenartikel aus schwerem Gußeisen herstellte, konservierte Joseph Lodge 1896 ein Stück amerikanische Geschichte, die in Form von schweren, schwarzen Eisenpöten bereits mit der „Mayflower“ in das gelobte Land kam.

Der Dutch-Oven begleitete die Amerikaner über die Jahrhunderte und wird in historischen Erzählungen immer wieder als das wichtigste Utensil



**Ein Chuckwagon-Koch mit seinen Dutch-Oven in Texas, 1936.**

der großen Trecks beschrieben, die sich im frühen 18. Jahrhundert gen Westen bewegten.

Auch für die ersten Siedler war der Dutch-Oven unentbehrlich. Hausierer sorgten für die Verbreitung der „schwarzen Töpfe“ in allen Haushalten. Diese Hausierer entstammten der Siedlergruppe, die man „Pennsylvania Dutch“ nannte. „Dutch“ heißt zwar eigentlich übersetzt Holländisch, jedoch weiß man heute, daß die Siedler Ohios und Pennsylvanias deutschen Ursprungs sind. Der Dutch-Oven erhielt seinen Namen also von Hausierern, die man für Holländer hielt, die jedoch überwiegend deutschstämmig waren. Die Lautverwandtschaft zwischen „Dutch“ und „Deutsch“ scheint zu einem Mißverständnis geführt zu haben, welches bis heute nicht eindeutig geklärt werden konnte.

Der Besitz einer Sammlung gußeisernen Küchengeräts stellte einen solchen Schatz dar, daß die „cast-iron kitchen furniture“ regelmäßig in den letzten Willen mit aufgenommen wurde, so auch in den von George Washingtons Mutter Mary.

### **Lagerfeuerkochen vor dem Chuckwagon in Texas, 1936.**



Dutch-Ovens lagerten in den „Chuck-Wagons“, den Küchenwagen, die die großen Trecks und Viehtriebe begleiteten. Viele werden die Chuck-Wagons und auch die Dutch-Oven aus so manchem Kinofilm kennen, der sich um das Cowboyleben dreht. Mit dem Dutch-Oven wurden tatsächlich zahlreiche hungrige Cowboys bekocht. Für alle, die für ein paar Tage unter freiem Himmel campen mußten, gab es eine Ausführung des Dutch-Ovens aus leichterem Blech oder Alu. Doch mit dieser Ausführung umzugehen, war ungleich schwieriger und nicht selten schmolz einem armen Cowboy in der unberechenbaren Glut eines Lagerfeuers der Blechdeckel in die Bohnen, bevor diese gar waren. Zurück im Basislager oder auf der Ranch freute sich jeder Cowboy auf den Platz am Feuer und auf das Essen aus dem schweren Dutch-Oven, und alle anderen freuten sich auf eine ausgeschmückte Erzählung seiner Erlebnisse, während sie den Topf und das Feuer umringten.

Ob auf dem Treck, dem Viehtrieb, bei den Schafherden, den Goldwäschern oder bei der Kavallerie – immer war der Dutch-Oven dabei. Für die Amerikaner spielte das Leben unter freiem Himmel schon immer eine besondere Rolle. Es ist die Geschichte Amerikas, die ja nun mal etwas kürzer ist, als



die Europas. Campen und das Kochen außerhalb der mit allen Feinessen ausgestatteten Küche hat daher auch im modernen Amerika einen hohen Stellenwert. Es sind nicht die Entbehrungen der alten Zeit, die man mit dem Dutch-Oven-Cooking wieder hervorholen will. Es ist das Besinnen auf die alten Werte, des unbedingten Miteinanders, welches Siedler und Cowboys auszeichnete und zusammenschweißte. Man war nicht nur aufeinander angewiesen, sondern schätzte die Gemeinschaft als etwas sehr Wertvolles. Um ein offenes Feuer herum zu sitzen, gesungenen oder kernig erzählten Moritaten von schnellen Schützen oder wilden Hengsten zu lauschen und dabei miteinander einen „schwarzen Pott“ voller Speckbohnen zu leeren, das war und ist bis heute das amerikanische Lebensgefühl schlechthin.



**Joseph Lodge**



**Bob Kellerman ist Inhaber der Firma Lodge und Enkel des Gründers Joseph Lodge.**



## Pflege und Aufbewahrung

Die besonderen Brateigenschaften des Durch-Oven hängen mit der schwarzen Patina zusammen, die sich bei regelmäßigem Gebrauch von selber bildet. Diese Patina zu erhalten und zu pflegen und ggfs. wieder herzustellen ist die zentrale Aufgabe des echten Dutch-Oven-Kochs. Wer die Patina erhalten kann, der erhält auch die natürlichen „Anti-Haft-Eigenschaften“ des Gußeisens. Die Patina besteht aus festgebranntem Fett und ist auch dafür verantwortlich, daß die Speisen nicht anbrennen. Diese Schicht zu verstehen und zu pflegen ist die Kunst im Umgang mit dem Gußeisen.

Ein Dutch-Oven an sich besteht aus unbeschichtetem, rohen Gußeisen und bedarf daher einiger Pflege. Das ist aber recht wenig Arbeit, wenn man es richtig macht. Unsere Dutch-Oven von Lodge sind schon im Werk eingebrannt und daher sofort einsatzbereit. Sie brauchen diese nur einmal mit heißem Wasser auszuwaschen, um die lebensmittelechte Beschichtung aus Wachs zu entfernen. Dann geht es mit dem Kochen los. Die ersten Male sollten Sie etwas Fettiges kochen, beispielsweise ein Gulasch oder einen Krustenbraten. Brötchen sind da nicht so geeignet. Nach dem Kochen waschen Sie den Topf mit heißem Wasser und einem Metallschwamm, aber auf jeden Fall ohne Spülmittel aus. Es ist nicht tragisch, wenn eine leicht Fettschicht zurückbleibt, diese schützt den Topf und wird als „Geschmackspatina“ von vielen Dutch-



**Ein Blatt trockenes Küchenpapier verhindert Feuchtigkeit und somit Rost.**

Oven-Köchen geschätzt. Wenn Sie Spülmittel benutzen, dann geht zunächst die schützenden Fettschicht verloren und im zweiten Schritt saugen sich die Poren im Gußeisen mit dem Spülmittel voll, um beim nächsten Kochen den Geschmack vom Spülmittel dann an die Speisen abzugeben.

Ein Dutch-Oven ist ein Kochtopf und kein Aufbewahrungsgeschirr, daher sollten Sie nach dem Kochen das Essen zeitnah aus dem Topf entfernen. Besonders saure Speisen wie ein tomatenhaltiges Chili sollten Sie möglichst bald aus dem Topf nehmen, da sich ansonsten an dem Rand im Topf ein rostiger Schmierfilm bildet, der den Geschmack beeinträchtigt.

An der Innenseite des Deckels sammelt sich bei Chilis und ähnlichen Speisen Wasserdampf und entfernt die Fettschicht, woraufhin sich dann auch eine leichte rotbraune Rostschicht bildet. Diese entfernen Sie am besten mit heißem Wasser, danach ölen Sie den Deckel gut ein, da er ansonsten völlig ohne Schutz wäre.

Nach dem Reinigen sollten Sie den Topf gut abtrocknen. Wenn Sie schon mit heißem Wasser gespült haben, dann ist der Topf selber so heiß, daß das Wasser bis auf wenige Tropfen verdampft. Diese wenige Tropfen trocknen Sie mit einem Papier-Küchentuch ab. Ein richtiges Tuch aus Stoff ist verschmiert und nicht mehr zu reinigen, wenn Sie damit den Dutch-Oven abtrocknen. Vor dem Verstauen ist es hilfreich, wenn Sie den Topf mit Speiseöl einreiben. Ein Papiertuch reicht dazu aus, besser geht es gerade am Deckel bei der Beschriftung mit einem Küchenpinsel. Dann legen Sie ein frisches, trockenes Küchenpapier in den Topf und stellen ihn weg. Das Papier zieht die Feuchtigkeit an, so daß der Topf nicht rosten kann.

## *Die Sache mit der Patina*

Immer wieder werde ich von unsicheren Kunden gefragt, wie die Töpfe beschichtet sind und was es mit der Patina auf sich hat. Zum ersten sind die Töpfe nicht beschichtet, sondern im Werk schon eingebrannt. Dazu werden die Töpfe aus der Gußform gelöst und mit Steinen und Stahlkugeln gerüttelt, um den restlichen Formensand zu entfernen. Danach sind die Töpfe hellgrau und würden schnell anfangen zu rosten. Zum einbrennen hängt ein Arbeiter die Töpfe an ein Fließband. Dann läuft das Fließband an einer Station vorbei,



**Ein bißchen Flugrost und angebranntes Essen: Mit einem Stahlschwamm und heißem Wasser sowie anschließendem Einölen ist das beseitigt. Sieht schlimmer aus als es ist.**

in der die Töpfe von beiden Seiten vollautomatisch mit einer dünnen Schicht Sojaöl eingesprüht werden. Dann läuft das Band weiter durch einen Industrieofen, in dem der Topf erhitzt wird und das Öl zu einer dünnen Schicht auf dem Metall einkocht.

Die anfangs silbrige Oberfläche wird rabenschwarz. An der unteren Kante, an der das Öl abtropft, bildet sich der „Bauchnabel“, ein Tropfen verharzten Öls, der keinen Qualitätsmangel darstellt und produktionsbedingt ist.

Manchmal sammelt sich noch ein Tropfen Öl in Form einer verklebten Beule, die auch abfallen kann und dann auf wenigen Quadratmillimetern die hellgraue Farbe des Metalls durchschimmern läßt, auch das ist kein Fehler oder kein Reklamationsgrund, sondern kommt vor. Die freien Stellen vom Bauchnabel werden sich schon nach wenigen Benutzungen ebenfalls verändern.



**Dieser „Bauchnabel“ bildet sich beim Einbrennen im Werk und ist kein Mangel, sondern zeigt die Stelle, an der das überschüssige Öl abgetropft ist, die Stelle färbt sich von selbst beim Gebrauch.**

Bei diesem Einbrennvorgang handelt es sich nicht um eine Beschichtung, sondern um eine Patina, wie sie beim normalen Gebrauch auch entsteht, indem Fett an der Innen- und Außenseite eingebrannt wird. Im normalen Gebrauch dauert das aber etliche Tage, Wochen oder Monate.

Die Patina an Gußeisen verändert sich je nach Gericht, das in dem Topf zubereitet wird. Bei einigen Gerichten mit Säure – beispielsweise Tomaten – löst sich die Patina im Inneren des Topfes auf, er erscheint hellgrau. Bei anderen Gerichten verändert sich die Patina am Übergang zwischen Topfinhalt und Wand bräunlich. Das ist alles völlig unbedenklich. Auch eine leichte rotbraune Verfärbung nach dem Abwaschen und Einölen ist normal.

An der Unterseite des Deckels setzt sich relativ schnell eine rote Flugrostschicht an. Besonders beim Kochen von wässrigen Speisen. Der Wasser-



**Tiefschwarze Patina in einem alten und häufig benutzten Topf: So soll das aussehen!**



**Diese Krusten sind keine Patina, sondern angebranntes Essen und müssen raus.**

dampf entfettet den Deckel und durch die Hitze und das feuchte Klima im Topf bildet sich sehr schnell diese oberflächliche Rostschicht. Beim Reinigen schrubben Sie den Deckel einfach mit heißem Wasser und einer Bürste und schon ist der Deckel wieder sauber. Durch das heiße Wasser hat der Deckel eine höhere Temperatur angenommen und das Wasser verdampft sofort. Danach fetten Sie den Deckel so wie den Topf ein und es kann nichts mehr rosten. Bei fettigen Speisen wie einem Krustenbraten tritt das nicht auf, weil das nach oben spritzende Fett am Deckel festbrennt und eine neue Patina bildet.



**Die weißen Stellen bilden sich manchmal beim Lagern. Einfach auswischen, und alles ist gut.**



**Hier hat ein saures Essen die Patina angegriffen. Das ist nicht weiter schlimm, beim nächsten Braten ist das weg. Zur Lagerung einfach einölen.**



**Auf dem Deckel setzen sich bei häufigem Gebrauch die Buchstaben zu, weil das Öl und die Asche verkrusten.**



**Hier sieht man den Übergang von der Patina zu dem Teil, an dem die Speise die Patina abgelöst hat. Nach einigen fettigen Braten ist die Patina wieder da.**

## *Einbrennen*

Wenn die Patina komplett verschwunden sein sollte, beispielsweise weil ein gutmeinendes Familienmitglied den Topf in den Geschirrspüler gegeben hat, dann müssen Sie den Topf wieder einbrennen.

Zahlreiche billige Plagiate sind nicht eingebraunt und Sie müssen das noch nachholen. Ein weiteres Argument dafür, die paar Euros mehr auszugeben und sich gleich das Original zu kaufen. Die Töpfe von Lodge, die wir vertreiben, sind schon ab Werk eingebraunt und sofort verwendungsfähig.

Das Einbrennen geschieht folgendermaßen: Sie waschen den Topf zunächst mit heißem Wasser aus, so daß der Topf sehr heiß wird und das Wasser schnell verdampft. Dann nehmen Sie Biskin-Fett und reiben den warmen Topf und Deckel rundum mit einem Stück von dem Fett aus, so daß der Topf überall ganz dünn mit dem Fettfilm bedeckt ist. Dieser Fettfilm muß jetzt eingebraunt werden, dazu gibt es zwei Möglichkeiten: Draußen im Grill oder in der Küche im Herd. Im Herd legen Sie den Boden so mit Alufolie aus, daß der Herd nicht verschmutzt, sollte das Fett heruntertropfen. Dann legen Sie den Topf mit den Füßen nach oben auf das Rost in der Mitte und den Deckel

mit der Innenseite nach oben auf die Füße. Schalten Sie den Backofen auf höchste Stufe und lassen Sie den Dutch-Oven etwa eine Stunde einbrennen. Das qualmt und stinkt gewaltig und Sie sollten schon über eine gute Lüftung verfügen oder die Fenster öffnen. Nach der Stunde sollte das Qualmen nachlassen und die Oberfläche ist zumindest dunkelbraun, wenn nicht sogar schwarz, und nicht mehr fettig. Lassen Sie den Herd langsam mit dem Dutch-Oven zusammen auskühlen. Die Farbe nach dem Einbrennen hängt von der erzielten Hitze ab – je heißer der Herd wird, desto dunkler die Farbe. Auf jeden Fall kann ich nur vom Einbraten in der Küche abraten. Besser geht es mit einem Gas- oder Holzkohle-Kugelgrill im Freien. Der Topf wird wie oben beschrieben vorbereitet und dann im geschlossenem Kugelgrill bei deutlich über 300 °C für mindestens eine Stunde eingebrannt. Im Anschluß sollten Sie mit einem Küchentuch die Reste des Fetts wegwischen, den Topf mit heißem Wasser ausspülen und zum Schluß den Topf einölen und wegstellen.



**Der Dutch-Oven wird im Gasgrill eingebrannt.**

## Die Sache mit dem klappernden Deckel

Eine häufige Reklamation ist ein angeblich nicht richtig schließender Deckel. Dabei klappert der Deckel auf dem Topf, wenn man ihn am Rand auf den Topf drückt. Ein gewisses Spiel ist dabei normal, denn die beiden Ränder von Topf und Deckel sind nicht aufeinander eingeschliffen wie bei dicht schließenden Gläsern in der Apotheke. Das darf auch nicht sein, weil sonst der Deckel unter Umständen unlösbar mit dem Topf zusammenklebt oder -rostet. Ein klappernder Deckel kann drei Ursachen haben.

1. Der Deckel ist krumm. Das kann vorkommen, wenn sich die Gußform bei der Produktion verbiegt, bevor das Eisen eingegossen wird. Legen Sie den Deckel auf den Topf und drehen Sie ihn immer etwas

### Schematische Darstellung warum der Deckel klappert:



**Deckel und Topf sind gerade, nichts klappert.**



weiter, und versuchen Sie mit dem Deckel zu wackeln. Er sollte immer an der gleichen Stelle (des Deckels!) wackeln. Auch, wenn Sie den Deckel auf einen anderen Topf legen, dann sollte er ebenfalls wackeln. Zum prüfen können Sie den Deckel auch auf eine Richtplatte (hat aber nicht jeder) oder alternativ auf eine Glasplatte (Ceranfeld) oder eine Marmor-Fensterbank legen. Der Deckel wackelt dann immer noch und zwar auf der gleichen Stelle, auch wenn Sie den Deckel drehen. Dieser Deckel ist nicht mehr zu retten und Schrott.

2. Der Topf ist nicht rund, sondern leicht oval. Das Wackeln kann also auch an dem Topf liegen. Dabei ist meist der Topf nicht richtig rund, sondern hat sich beim Gießen verzogen und ist dann leicht oval. Das ist so wenig, daß man es fast nicht messen kann, sondern nur am Wackeln des Deckels merkt. Dieses Schaden stellen Sie fest, indem



**Der Deckel ist verbogen, der Topf gerade, das klappert.**

Sie mit dem Deckel wackeln, den Deckel dann eine viertel Drehung drehen und er immer noch an der selben Stelle am Topf wackelt. Auch ein anderer Deckel wackelt auf diesem Topf. Sie können auch den Henkel abmachen und den Topf mit der offenen Seite auf eine Richtplatte oder eine Glasplatte legen, er wird auch dann wackeln. Auch hierbei hat sich vor dem Gießen die Gußform ganz leicht verzogen. Dieser Topf ist nicht zu retten und Altmetall.

3. Am Rand – Topf oder Deckel – ist eine kleine Warze vom Gießen stehengeblieben. Zunächst wackelt der Deckel bei diesem Fall immer an der selben Stelle, egal, wie Sie ihn drehen. Sie sollten dann an der erhobenen Stelle schauen, ob Sie die Warze sehen können. Ansonsten drehen Sie den Deckel ein paar mal hin- und her, so daß



**Der Topf ist oval verbogen...**



## *Dutch-Oven Größen:*

6er Dutch-Oven Ø 17 cm, 0,9 Liter

Best.-Nr. 99-278

Preis: 79,- €

8er Dutch-Oven, Ø 21,5 cm, 1,8 Liter

Best.-Nr. 99-055

Preis: 129,- €

10er Dutch-Oven, Ø 27 cm, 4 Liter

Best.-Nr. 99-038

Preis: 139,- €

10er Dutch-Oven, tiefe Ausführung,  
Ø 27 cm, ca. 5 Liter

Best.-Nr. 99-670

Preis: 159,- €

12er Dutch-Oven, Ø 31,5 cm, 6 Liter

Best.-Nr. 99-056

Preis: 179,- €

12er Dutch-Oven, tiefe Ausführung,  
Ø 31,5 cm, 8 Liter

Best.-Nr. 99-057

Preis: 199,- €

*Die beliebteste Größe für 2 bis 8 Personen!*

14er Dutch-Oven, Ø 36 cm, 8 Liter

Best.-Nr. 99-058

Preis: 239,- €

14er tiefe Ausf., Ø 36 cm, 10 Liter

Best.-Nr. 99-059

Preis: 269,- €



*... so will ich leben!*

# VENATUS

VENATUS® • [www.venatus-shop.de](http://www.venatus-shop.de)

# Bestellschein – am schnellsten per Fax: (

Info-Telefon: (0 50 67) 247 150 • E-Mail: info@venatus.

Artikel-Nr.	Beschreibung
99-000	Gesamtkatalog

Herr

Frau

Vorname/Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Per Post bitte einsenden an: VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem OT Hary • Irrtum



# Lernen Sie das Kochen mit dem Dutch-Oven



Ja, ich möchte Information zu  
den Lagerfeuerkochkursen.



Ja, ich möchte den  
gratis Venatus Katalog.

Vorname/Nachname

Telefon

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Bitte einsenden an: VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem - Hary  
Telefon (05067) 247 150 • Fax (05067) 247 153 • [info@venatus.de](mailto:info@venatus.de) • [www.venatus.de](http://www.venatus.de)



... so will ich leben!

# VENATUS

VENATUS® • [www.venatus.shop.de](http://www.venatus.shop.de)

die Farbe von der Warze abgeschliffen wird und Sie diese leichter erkennen können. Mit einer Feile und etwas Schleifstein oder einem Dremel mit Schleifaufsatz haben Sie die Warze schnell abgeschliffen, so daß der Deckel sauber und satt aufliegt.

Beachten Sie dabei, daß jeder Deckel ein wenig wackelt, weil die Oberfläche rau ist. Das ist aber im Bereich von wenigen hundertstel Millimetern. Zu messen ist das fast nicht, aber die Fingerspitzen, die den Deckel herunterdrücken, spüren den ganz geringen Weg. Das fühlt und hört sich schlimmer an, als es ist. Das Zeichen für einen intakten Topf und Deckel ist die Tatsache, daß der Deckel bei jeder Drehung an einer anderen Stelle ganz wenig wackelt und in manchen Positionen satt aufliegt und überhaupt nicht klappert.



**... hier hält auch kein gerader Deckel.**

## Welche Größe soll ich nehmen?

Um die richtige Größe zu wählen ist die Faustformel ein Liter Topfinhalt (bis zum Rand gemessen) pro Person genau richtig. Nehmen Sie aber lieber eine Nummer größer, denn von einem Braten, der in einen 8-Liter-Topf paßt, werden keine 8 Leute satt, von einem Eintopf aber schon. Auch besteht ein deutlicher Unterschied zwischen Portion und Person, denn eine Portion Erbsensuppe sind 400 ml, pro Person rechnet man aber mit 700 ml pro Mahlzeit, da sich viele einen Nachschlag nehmen.



### Für Hauptgerichte können Sie von folgenden Größen ausgehen

1 Person	10er
2 Personen	10 - 12er flach
3-4 Personen	12er tief
6-8 Personen	14er tief
über 8 Personen	mehrere Töpfe
der 8er ist gut geeignet für Soße oder überbackenen Schafskäse	
der 6er ist für Soße oder eine kleine Dose Bohnen	

Sollte der Topf zu klein sein für die Anzahl der Personen, die Sie eingeladen haben, dann kochen Sie in dem Dutch-Oven die Beilage und bereiten Sie das Fleisch beispielsweise am Grill zu, so bekommt jeder der Gäste etwas Essen aus dem Dutch-Oven. Kartoffelgratin oder Cowboy-Bohnen im 12er tief reichen locker für 15 Personen, wenn es dazu Grillfleisch und Brot gibt.



## Welches Zubehör

Einiges an Zubehör ist ein absolutes Muß, bei anderen Dingen kann man sich behelfen.

### Deckelheber

Auf jeden Fall sollten Sie einen Deckelheber benutzen. Sie können damit den mit Glut beladenen heißen Deckel abheben oder drehen, ohne sich Handschuhe anziehen zu müssen. Durch die pfiffige Konstruktion verkeilt sich der Deckel und Sie haben ihn fest im Griff, so daß keine Kohle in den Topf fallen kann. Sie können mit dem Deckelheber auch den kompletten Topf am Henkel anfassen und dann drehen.



**Best.-Nr. 99-061 • 19,90 €**

### Kohlenzange

Die Kohlenzange ist ein weiteres Utensil, das auf der Wunschliste ganz oben stehen sollte. Wer einmal damit gearbeitet hat, wird es nicht mehr missen wollen. Sie können damit die Grillbriketts bewegen oder auch das Essen.



**Best.-Nr. 99-069 • 19,90 €**

### Kohlenschaufel

Eine kleine Kohlenschaufel ist nicht teuer aber praktisch, wenn Sie am Lagerfeuer kochen und nicht mit Grillbriketts. Mit der Schaufel entnehmen Sie dem Lagerfeuer die glühenden Kohlen.



**Best.-Nr. 99-242 • 4,90 €**

## Ab in die Kiste...

Die Dutch-Oven-Kiste besitzt einen abnehmbaren Deckel, zwei Griffe, die Bretter sind an den Streßpunkten mit jeweils drei schräg eingeschlagenen Nägeln verbunden, wie das bei den hochbelastbaren Euro-Paletten der Fall ist. Zwei untergelegte Leisten sorgen dafür, daß die Kiste auch auf weichem und feuchtem Grund sicher steht und der Inhalt vor der Bodenfeuchtigkeit geschützt ist.



Die Kiste ist aus unbehandeltem Nadelholz in Deutschland gefertigt und ein wirklich langlebiges Produkt. Sie können sie mit Leinöl einlassen, mit Lack streichen oder einfach so Patina annehmen lassen. Die Kiste ist nur für die Dutch-Oven in der Größe 12 erhältlich, es gibt nur eine Kiste für die flache und die tiefe Ausführung.

**Dutch-Oven-Kiste • Best.-Nr. 99-491 • Preis: 49,90 €**

## Schlesinger

Wenn ein Werkzeug in der Outdoorküche fast so unverzichtbar ist wie ein Messer, dann ist es ein Schlesinger, auch Teigschaber genannt. Durch die ungewöhnliche Form kommen Sie bei jedem Topf in die Ecken und können so die Essensreste auskratzen.



**Ca. 12 x 8,5 cm, 1,5 mm Stärke  
aus lebensmittelechtem Kunststoff. Best.-Nr. 99-475 • Preis: 4,99 €**

## Hitzebeständige Handschuhe

Zum Kochen am Feuer sollten Sie auf jeden Fall hitzebeständige Handschuhe mit einer langen Stulpe tragen. Unsere Handschuhe sind bis 300°C ausgelegt und Sie können damit durchaus brennende Holzstücke anfassen. Diese Handschuhe sind unheimlich praktisch: Wenn Sie viel Glut auf dem Deckel liegen haben, dann können Sie mit den Handschuhen den Deckel fassen und einfach umdrehen und dabei die Glut abkippen.



**Best.-Nr. 99-144 • 19,90 €**

## Dreibein

Unser Dreibein ist eine sehr stabile Lösung aus 14 mm starken Eisenstangen. Bei zwei Stangen ist die Öse geschlossen, bei einer so weit offen, daß die anderen beiden Ösen einfach eingehakt werden können. Entweder man hakt die beiden geschlossenen Ösen in die eine offene, dann erhält man ein Dreibein, oder man schlägt die beiden Stangen mit der geschlossenen Öse in die Erde und schiebt die dritte Stange als Spieß durch die beiden anderen Ösen. So erhält man eine Hängevorrichtung, die wesentlich praktischer ist und die Sie favorisieren sollten.

**Material: Eisen, roh verzundert, Gewicht der drei Stangen zusammen 9,8 kg, Länge etwa 190 cm, Höhe aufgestellt etwa 180 cm, (Lieferung ohne Kesselhaken und Deko).**

**Best.-Nr. 99-470 • Preis 179,- € bei Selbstabholung 149,- €**

**(Porto Ausland 50,- €)**



## Heizen mit Holzkohle-Briketts

Um mit dem Dutch-Oven vertraut zu werden, ist es hilfreich, zunächst mit Grillbriketts zu heizen. Dabei gibt es bei den Grillbriketts große Unterschiede in der Qualität. Die eine Sorte verbrennt wie eine gute Zigarre zu weißer Asche, die anderen stinken zum Himmel, verbrennen zu einer schmutzigen braunen Asche und hinterlassen eine Schaufel Dreck und Sand, wenn sie nicht schon von selber ausgehen. Aus meiner Erfahrung sind echte Grillis von der Firma ProFagus das Beste auf dem deutschen Markt. Die Hausmarken der Baumärkte und Discounter können in einzelnen Chargen gut sein, aber verlassen kann man sich darauf nicht. Meist kaufen Handelsunternehmen bei verschiedenen Zulieferern ein, und das eine Mal bekommt man dann in der Tüte deutsche Markenware, und das nächste Mal „verschmolzene ukrainische Bahnschwellen“. Mein Tip: Grillis kaufen und gut.

Hier eine Faustformel zum Kochen mit Grillbriketts: Um etwa 175 °C im Topf zu erreichen, nehmen Sie die Zahl auf Ihrem Dutch-Oven – das ist der Durchmesser in Zoll – mal zwei. Da die Briketts von unten aber besser heizen, legen Sie drei von den unteren mit auf den Deckel. Ein 12er Dutch-Oven wird mit  $12 + 3$ , also 15 Grillis auf dem Deckel und mit  $12 - 3$ , also 9 Grillis von unten geheizt.

Ob es sich dabei um die flache oder tiefe Ausführung handelt, ist unerheblich.

Die Grillis halten etwa eine Stunde die Hitze, wenn Sie eine längere Garzeit benötigen, dann sollten Sie nach einer Dreiviertelstunde einen neuen



Anzündkamin starten, damit Ihnen nach einer Viertelstunde durchgeglühte Grillis zum Austausch zur Verfügung stehen. Sie können aber auch nach einer Dreiviertelstunde einfach Grillis dazulegen, so daß sich die noch nicht angezündeten und die schon glühenden berühren und so die frischen Grillis auch anfangen zu glühen.

In der folgenden Tabelle sehen Sie, wie viele Grillis Sie benötigen, um die verschiedenen Größen auf Temperatur zu bringen.



### Übersicht: Temperatur und Anzahl der Grillbriketts

Größe	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8er	15	16	17	18	19	20
	10/5	11/5	11/6	12/6	13/6	14/6
10er	19	21	23	25	27	29
	13/6	14/7	16/7	17/8	18/9	19/10
12er	23	25	27	29	31	33
	16/7	17/8	18/9	19/10	21/10	22/11
14er	30	32	34	36	38	40
	20/10	21/11	22/12	24/12	25/13	26/14

Der 6er Dutch-Oven ist zu klein, als daß man dort die eigentlich notwendigen  $6 + 3 = 9$  Briketts auf dem Deckel unterbringen könnte, Hier hilft nur ausprobieren. Abgesehen davon ist der Topf eigentlich dafür gedacht, beispielsweise BBQ-Soße anzuwärmen

**Die erste Zahl ist die Gesamtanzahl der Kohlen. In der unteren Reihe ist die erste Zahl die Anzahl der Kohlen auf dem Deckel, die zweite Zahl die Anzahl der Kohlen unter dem Dutch-Oven.**

## Heizen mit Holz

Die eigentliche Königsklasse mit dem Dutch-Oven ist das Kochen am Lagerfeuer. Am offenen Feuer zu kochen heißt, das Feuer zu beherrschen. Sie benötigen ein Feuer aus trockenem Hartholz, mindestens eine Stunde am Brennen und aus rund zehn armdicke Scheiten. Bevor Sie mit dem Kochen oder der Zubereitung der Lebensmittel anfangen, sollten Sie zuerst das Feuer anzünden, damit es Zeit hat, herunterzubrennen und die notwendige Glut zu produzieren. Sie sollten mit dem Topf wenigstens einen halben Meter vom Feuer entfernt bleiben. Steht der Topf dicht am Feuer, dann heizt die Strahlungshitze die dem Feuer zugewandte Seite des Dutch-Oven zu sehr auf und dort brennt das Essen an. Mit der



Kohlenschaufel legen Sie eine dünne Schicht Glut aus dem Feuer auf die Stelle, auf die Sie den Dutch-Oven stellen. Dann kommt auf den Deckel ebenfalls eine Schicht Glut. Die Glut sollten Sie spätestens nach einer halben Stunde austauschen, da diese nicht so lange heizt wie die Grillbriketts. Auch sollten Sie alle fünf Minuten den Dutch-Oven um 90° weiterdrehen, damit immer eine andere Seite dem Feuer zugewandt ist und sich aufheizt.

Am Lagerfeuer ist es nicht leicht, die Hitze im Dutch-Oven sauber zu steuern, da hilft nur viel Erfahrung. Eines ist aber sicher: Ein Berg voll Kohlen ist auf jeden Fall zu viel. Die Kohlen sollten nur in einer einfachen Schicht liegen. Einzige Ausnahme: Beim Aufknuspern eines Krustenbratens. Wenn der Deckel klappert und überall Dampfchwaden herauskommen, dann ist der Topf definitiv zu heiß und der Inhalt kocht mit viel zu viel Hitze. Im anderen Fall tut sich recht wenig, dann kann es sein, daß Ihnen die Glut unter dem Topf ausgegangen ist. Wenn der Boden vom Regen aufgeweicht und feucht ist, dann sinkt der Dutch-Oven durch sein Gewicht ein und drückt die Kohle in die feuchte Erde, wo sie ausgeht und nicht mehr heizt. Sie müssen dann einen festen Untergrund finden.



## Einige Rezepte

### Krustenbraten

Ideal für den Einsteig in das Kochen im Dutch-Oven ist ein Krustenbraten. Dabei handelt es sich um eine fertig gepökelte Schweine-Unterschale, die es recht preisgünstig beim Metzger oder im Großmarkt gibt.

Schneiden Sie die Schwarte mit einem scharfen Messer bis auf das Fleisch ein und pfeffern Sie den Braten. Legen Sie ihn in einen passenden Dutch-Oven, geben Sie zwei geviertelte Zwiebeln, etwas Pfeffer und eine Tasse Wasser hinzu. Kein Salz, das gepökelte Fleisch ist salzig genug.

Sie brauchen das Fleisch nicht erst anzubraten. Garen Sie die ersten zwei Stunden mit sehr wenig Oberhitze, bis der Braten gar ist, dann legen Sie reichlich frische Glut auf den Deckel. Durch die Oberhitze wird die Kruste schön braun und groß. Sie benötigen für drei Kilogramm Fleisch etwas mehr als zwei Stunden, bis der Braten fertig ist. Servieren Sie ihn aufgeschnitten in frischen Roggenbrötchen.

Der Trick beim Krustenbraten ist, zuerst den Braten zu garen und dann die Kruste aufzuknuspern!



**Der leckere Krustenbraten gart im Dutch-Oven.**



## Dutch-Oven-Kartoffeln

Kartoffeln aus dem Dutch-Oven sind eine sättigende und schnell gekochte Beilage.

### So wird's gemacht!

Den Speck und die Zwiebeln würfelig und die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. In den Dutch-Oven zunächst eine Lage Kartoffeln einschichten, mit Zwiebeln und Speckwürfeln belegen und kräftig salzen und pfeffern. Je nach Geschmack können auch andere Gewürze, wie z. B. scharfes Paprikapulver etc., verwendet werden.

Dann kommt wieder eine Schicht Kartoffel, darauf wieder Speck und Zwiebeln usw., als letzte Lage Kartoffeln verwenden. Zum Schluß Sahne hinzugießen, so daß der Dutch-Oven etwa zur Hälfte damit gefüllt ist.

Die Kartoffeln läßt man zunächst im Dampf garen. Den Deckel auf den Dutch-Oven setzen und mit Kohlen bedecken. Die Kartoffeln brauchen ca. 20 Minuten, bis sie gar sind.

Anschließend den Käse darüber streuen und warten, bis er zerlaufen und leicht gebräunt ist. Die Dutch-Oven-Kartoffeln möglichst heiß servieren. Ob als Beilage oder Hauptgericht – es schmeckt immer.

### Zutaten

pro Person

- 1 bis 2 große Kartoffeln
- ½ – 1 Zwiebel pro Person
- 100 g Speck pro Person
- geriebener Käse zum Überbacken
- Pfeffer und Salz
- 1 Tasse Sahne



**Die Dutch-Oven-Kartoffeln.**

# Schichtfleisch

## Zutaten

Für einen 10er Dutch-Oven

- 2,5 Kilo Schweinenacken, in Scheiben geschnitten
- Stekgewürz
- 2–3 Gemüsezwiebeln, groß
- 15 Scheiben Räucherspeck, ca. 3–4 mm dick geschnitten
- 1 Tasse Steaksoße nach Wahl, ein rauchiger Ketchup tut es auch

## So wird's gemacht

Die Schweinenackenscheiben würzen, die Zwiebeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Speck abwechselnd im Dutch-Oven schichten. Das Schichtfleisch sollte stramm eingeschichtet werden.

Zum Schluß das Ganze mit Ketchup oder Steaksoße übergießen. Das ist die einzige Flüssigkeit, der Rest bildet sich aus dem Bratensaft und den Zwiebeln.



# Sauerteig-Brötchen

## Zutaten

- ½ Tasse Sauerteig-Starter
- 1 Tasse Milch
- 2 ½ Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- knapp 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- Butter

## So wird's gemacht

Zunächst den Sauerteig mit der Milch und einer Tasse Mehl verrühren und für rund acht Stunden in einem warmen Raum gehen lassen. Dann das restliche Mehl mit den anderen Zutaten vermischt dazugeben und unter den Teig kneten. Den Teig etwa fingerdick ausrollen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. In dem Deckel des Dutch-Ovens die Butter schmelzen und die Cowboy-Brötchen von beiden Seiten in der Butter wenden. Dann in den gefetteten Dutch-Oven legen und eine halbe Stunde mit vier bis sechs Kohlen auf dem Deckel gehen lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde backen.



## Cobbler

Bei einem „Cobbler“ handelt es sich um die Dutch-Oven-Nachspeise schlechthin. Unglaublich einfach zu machen und ein Hit bei Kindern und Naschkatzen. Der Cobbler wird noch warm aus dem Dutch-Oven gelöffelt und mit Pfirsichlikör und Vanilleeis gegessen.



## Zutaten

Für einen 12er Dutch-Oven  
(4-6 Personen)

- zwei große Dosen Pfirsiche, aber von einer Dose nur die Früchte und nicht den Saft, das wird zu flüssig
- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- ½ TL Salz
- 2 - 3 TL Backpulver
- 250 ml Milch oder Buttermilch
- 150 g geschmolzene Butter

Die trockenen Zutaten mischen, die Milch und geschmolzene Butter dazugeben und mit dem Schneebesen glattrühren, die Früchte in den Dutch-Oven geben, den Teig in einer gleichmäßigen Schicht auf die Früchte geben und mit Butterflocken und braunem Zucker bestreuen. Mit wenig Unterhitze backen, bis die Früchte einmal aufkochen, und dann mit Oberhitze weiterbacken, bis die Oberseite eine braune Kruste bekommt.



## Cowboy-Bohnen

Für einen 10er-Dutch-Oven.

Zutaten für 6-8 Personen (als Beilage gerechnet).

- 3 Tassen Speck in Würfeln
- 3 Tassen Zwiebelwürfel
- 2 große Dosen Kidney-Bohnen oder 500 g Bohnen, über Nacht einweichen
- 100 ml Chili-Soße z. B. Maggi Texicana
- 100 ml Tomatenmark
- 2 TL Senf
- 1 El Zucker
- Pfeffer und Salz
- Sambal Olek
- Butter oder Olivenöl

In einem tüchtigen Schlag Butter oder Olivenöl werden im Dutch-Oven die Speckwürfel ausgelassen. Dazu kommen die Zwiebelwürfel, die in dem ausgelassenen Speck glasig gedünstet werden.



Das Ganze wird mit roten Kidney-Bohnen aufgefüllt und dann der Deckel geschlossen. Das war der Inhalt – besser der Gehalt. Nun kommt der Geschmack. Scharf muß er sein. Aber wie? Am besten mit Maggi Texicana, einer Soße mit viel Chili. Das reicht aber meist noch nicht, also wird Pfeffer, Salz, Senf, Sambal Olek und Tomatenmark dazugetan. Bei solchen Gerichten wird oft die süße Note vergessen, sie sind zwar scharf, schmecken aber irgendwie fade. Also muß etwas Zucker oder süßer Ketchup dazu.

Auf den Deckel wird Glut gehäuft, um Oberhitze zu geben. Fertig abgeschmeckt muß der Topf auf dem Feuer eine Zeitlang simmern. Ich bereite dieses Gericht als Beilage zum Grillfleisch zu und stelle den Dutch-Oven dazu auf den Grill. Dabei genügen eine Handvoll Grillkohlen, um den Topf zum Kochen zu bringen und ein bis zwei Stunden die Wärme zu halten. Man täuscht sich dabei gewaltig!

Am besten schmecken solche Gerichte, wenn sie gekocht und nochmals aufgewärmt wurden.



## Weiterführende Literatur



### *Dutch Oven*

Neuaufgabe

Das Kochen, Braten und Backen mit dem gußeisernen Dutch-Oven ist Kult. Autor Carsten Bothe präsentiert über 100 Rezepte für den „Schwarzen Pott“ - von Pizza bis Ribs, saftigem Braten, Brot, Chili Con Carne, Fisch, Kuchen und Eintopf.

**Paperback, 18,3 x 22,5 cm, 176 Seiten,  
Best.-Nr. 99-473 • Preis: 16,95 €**



### *Auf offenem Feuer*

3. Auflage

Das Buch „Auf offenem Feuer“ ist mehr als ein Kochbuch zum Grillen, es verbindet die Faszination des Kochens am Feuer mit Sachinformationen und Rezepten samt ausdrucksstarken Farbbildern.

**Hardcover, 17 x 21 cm, 176 Seiten, durchgehend vierfarbig • Best.-Nr. 99-474 • 16,90 €**



### *Wildverwertung praktisch*

In dem anschaulich bebilderten und leichtverständlich geschriebenen Buch steht nicht nur, wie man aus dem Stück appetitliche Braten, Wildwürste und Schinken macht, sondern auch, wie man diese gewinnbringend vermarktet.

**Hardcover, 141 Seiten, Format 21 x 17 cm  
Best.-Nr. 99-466 • Preis: 14,95 €**

VENATUS® • [www.venatus.de](http://www.venatus.de) • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153



9 783932 848445

**Schutzgebühr 2,- €**