

INHALT

Vorwort	6
Die Geschichte des Dutch Ovens	8
Faszination „Dopfen“	10
Die Auswahl des richtigen Dutch Ovens	11
Die ersten Schritte mit dem Dutch Oven	12
Das richtige Zubehör	13
Einheizen	22
Die richtige Pflege	28

REZEPTE

SUPPEN UND EINTÖPFE

Käse-Lauchsuppe	32
Kartoffeleintopf	34
Linseneintopf	36
Rosenkohleintopf	38
Texas Beans	40
Zwiebelsuppe mit Käse	42
Tomatensuppe	44
Dutch-Oven-Stew	46
Schnelle Kürbissuppe	48
Omas Pizzasuppe	50
Pfundstopf	52

HAUPTGERICHTE

Chili con Carne	56
Spareribs	58
Gefüllte Paprika	60
Zwiebelschmorbraten	62
Currywurst	64
Süßkartoffel-Pommes	66
Nackenbraten	68
Ente auf Rotkohl	70
Szegediner Gulasch	72
Gulasch	74
Knuspriger Schweinebauch	76
Schichtfleisch	78

Kartoffelauflauf	80
Schichtkohl	82
Gefüllter Kürbis	84
Weißer Bohnen nach texanischer Art	86
Rollbraten mit Biergemüse	88
Nudel-Schinken-Gratin	90
Norddeutscher Grünkohl	92
Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln	94
Pulled Pork	96
Lasagne	98
Hackbraten	100
Zum Verfeinern:	
Bacon Jam	102
Selbstgemachtes Dutch-Oven-Gewürz	104

GEBACKENES

Hefezopf	108
Marmorkuchen	110
Schoko-Fruchtschnecken	112
Bauernbrot	114
Bierbrot	116
Brötchen	118
Pizzabrötchen	120
Bannock	122
Brownie	124
Reibekuchen	126

DESSERTS UND ANDERE SÜßE SACHEN

Apfelkuchen	130
Apple Crumble	132
Pfannkuchen	134
Käsekuchen	136
Bratapfel	138
Obst Crumble	140