

Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 - 10 Kartoffeln
- 1 Becher Creme fraiche
- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schön längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, dass Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 - 8 Baconstreifen der Länge nach einen Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des Hackfleisches, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon

eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12" Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]

Die Dutch Oven Trilogie

Zutaten:

- 2 Rehkeulen

- 1 L Reh- oder
- 1 L
- 0,7 L Rotwein
- Wildgewürzmischung von
- 5 Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Feigen
- Honig
- Balsamicocreme
- Preiselbeeren
- 750 g Knödelbrot
- 750 ml Milch
- 90 g Butter
- 7 – 8 Eier
- 4 Pack Baconstreifen
- etwas Schnittlauch
- 400 g Pilze
- Tomatenmark

Zubereitung:

1. Als Ausgangsprodukt dienen uns zwei Rehkeulen. Diese Keulen werden nun zuerst ausgebeint und pariert. Eine der Keulen teile ich nun in ihre einzelnen Muskelstränge auf, die andere schneide ich einfach in mundgerechte Gulaschstücke.
2. Dann werden die Zwiebeln geschnitten. Drei davon in halbe Ringe und die restlichen zwei in kleine Würfel. Die Ringe benötigen wir für das Gulasch und die Würfel brauchen wir für den Knödelteig. Nun noch schnell den Schnittlauch gehackt, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und schon können wir uns um die Knödelmasse kümmern.
3. Dafür erhitze ich die Milch und die Butter zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf bis es warm ist. Es soll nicht kochen, wirklich nur warm sein. Währenddessen gebe ich die Semmelwürfel in eine Schüssel und, sobald die Milchmischung soweit ist, übergieße alles mit der warmen Milch. Jetzt gebe ich die Frühlingszwiebelringe und die Schnittlauchröllchen noch dazu und vermische alles gründlich. So lasse ich die Masse dann mindestens 10 Minuten ziehen.

4. Diese Zeit nutze ich, um die mit Speck auszulegen. Zuerst sprühe ich sie mit ein und lege dann gleichmäßig die Speckscheiben hinein. Dabei achte ich darauf, dass kein Gusseisen mehr durch den Speck schaut. Sollte man kein Trennspray haben, dann nimmt man einfach Butter oder Öl und streicht den Dutch Oven damit aus.
5. Wenn das dann erledigt ist, knete ich noch die Eier in den Knödelteig und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Mit dem Salz gehe ich hierbei sehr sparsam um, da durch den Bacon schon sehr viel Salz am Knödel sein wird. Optional kann hier noch mit Muskat gewürzt werden. So abgeschmeckt kommt der Teig dann in die Form. Nun noch schnell den Bacon oben zugeklappt, evtl. über gebliebener Bacon darauf verteilt und fertig.
6. Während ich nun den Anzündkamin starte, würze ich noch das Fleisch. Dafür nehme ich eine Fertiggewürzmischung, das . Salz und Pfeffer verwende ich nicht, da beides schon sowohl in der Mischung, als auch im Fond verwendet wurde.
7. Jetzt ist es soweit, endlich wird gedutcht! Ich gebe sämtliche Kohlen unter den Dutch Oven, denn ich benötige hohe Hitze von unten, um das Fleisch anbraten zu können. Hier verwende ich meinen Dutch Oven für die Keule. Gleichzeitig erhitze ich etwas Fett im Inneren und brate dann die Keulenstücke scharf an.
8. Nachdem diese angebraten und wieder aus dem Dutch Oven entfernt wurden, röste ich 1 EL Tomatenmark an und lösche das dann mit etwa 500 ml Portwein, 500 ml Rehfond und etwas Rotwein ab. Dabei achte ich darauf, dass sich der Bratensatz vom Boden des Dutch Oven löst und als Geschmack nun in der Soße ist. Ist das geschehen, kommt das Fleisch wieder zurück und der Deckel wird geschlossen.
9. Nun heize ich die vor, erhitze wieder etwas Öl und brate das Rehgulasch darin an. Dann kommt wieder ein Esslöffel Tomatenmark, 3 große Esslöffel Preiselbeeren und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Ist das geschehen, lösche ich wiederum mit 0,5 L Portwein, 0,5 L Rehfond und etwas Rotwein ab.
10. Jetzt ist es soweit, es wird gestapelt. Ganz unten steht die K8 mit dem Gulasch. Unter diese lege ich etwa 18 Kohlen, damit das Gulasch schön köcheln kann. Auf ihren Deckel gebe ich 14 Briketts und stelle den Big BBQ mit den Keulenstücken darauf. Auf diesen Deckel gebe ich nun 18 Briketts und stelle dann noch die Gugelhupfform mit dem Semmelknödel

darauf auf welche ich nochmals 10 Briketts lege. So lasse ich alles nun in Ruhe garen.

11. Nach etwa 1 Stunde ist der Knödel fertig. Das überprüfe ich mit einem Holzstäbchen. Dieses stecke ich in den Knödel und wenn es ohne Teigrückstände wieder herausgezogen werden kann, ist dieser fertig. Dann nehme ich ihn von dem Turm herunter und stelle ihn mit den Briketts auf dem Deckel einfach neben hin. So bleibt er schön warm und kann später auch warm serviert werden.
12. In den nächsten 30 Minuten überprüfe ich, ob sich noch genügend Flüssigkeit in den Dutch Öven befindet. Sollte das nicht so sein, gieße ich einfach Wein und/oder Fond nach.
13. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereite ich noch die Feigen vor. Von diesen schneide ich einfach den Deckel ab und schneide sie überkreuz ein, so das sie am unteren Teil aber noch zusammenhängen. Ist dann das Fleisch nach insgesamt 1,5 Std. Garzeit fertig, nehme ich alles von den Kohlen runter, nehme den Deckel des Dutch Ovens und lege ihn umgedreht auf die Kohlen und lasse ihn nochmals etwas aufheizen. So entsteht eine kleine Pfanne und in dieser werde ich die Feigen anbraten. Diese gebe ich in diese Pfanne, die Schnitte nach oben und übergieße sie mit jeweils einem TL Honig und je einem Spritzer Balsamicocreme. So brate ich die Feigen für etwa 5 Minuten an.
14. Diese Zeit nütze ich um den Knödel aus der Gugelhupfform zu lösen und schon mal die Teller anzurichten. Dann noch schnell ne Feige darauf und fertig.

Dieses Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich. So eine Geschmacksexplosion ist phantastisch. Diese verschiedenen Aromen auf einem Teller harmonieren perfekt. Man hat dieses wunderbar fruchtige und saftige Reh, den derben und deftigen Knödel dazu und diese leichte und süße Feige. Ein kleiner Traum aus einem schwarzen Turm.

Euer Andy

Dutch Oven One Pot Hähnchenschenkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schütte den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12" DO benötigen.

- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile aufgesetzten Deckel.
- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]

Spanferkelkeule mit Dutch Oven Mafiatopf und Parmesan- Semmelknödel-Taler

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 2 Spanferkelkeulen entbeint und mit Schwarte
- Gewürzmischung nach Wahl ()
- 100 g Speckwürfel
- Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten stückig
- 10 Oliven
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kapern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico-Creme
- 5 EL Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung:

- Am Vormittag des Grilltages schneide ich die Schwartenseite der Spanferkelkeulen mit einem rautenförmig ein. Dabei achte ich wie immer darauf, dass ich möglichst nicht in das Fleisch schneide. Die Innenseiten würze ich kräftig mit der . Falls ihr hier keine fertige nehmen möchtet, dann empfehle ich euch die typisch bayerischen Gewürze zu verwenden. Z.B. wie bei einem Krusten- oder Schweinsbraten. Nun gebe ich nur noch grobes Salz auf die Schwartenseite und in die Ritzen der Schwarte und dann dürfen die Keulen im Kühlschrank ziehen, bis wir den Grill anwerfen.
- Am Nachmittag beginne ich dann mit dem Mafiatopf. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in wirklich grobe Stücke. Meinst reicht es, die Zwiebeln zu vierteln.
- Jetzt ist es schon an der Zeit den Anzündkamin zu starten. Diesen mache ich etwa zur Hälfte voll und warte dann, bis die Briketts glühen.
- Sobald dies passiert ist, gebe ich erst einmal alle Kohlen unter den . Anfangs benötige ich sehr viel Unterhitze um die Zwiebeln und den Speck anbraten zu können. Steht dann der Dutch Oven auf den Kohlen, bringe ich Butter in ihm zum schmelzen und beginne damit, die Baconwürfel anzubraten. Nach kurzer Zeit gebe ich dann die Zwiebeln dazu. Sind diese ein paar Minuten angedünstet, kommen auch schon alle anderen Zutaten (Tomaten, kleingehackte Oliven, Kapern, Cranberrys, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Creme, eingelegter Pfeffer, etwas Salz und Pfeffer) dazu und werden gründlich miteinander vermischt.
- Nun schließe ich den Dutch Oven, lasse etwa 5 Briketts unter ihm und gebe die restlichen etwa 16 Kohlen auf den Deckel. So darf der Topf nun ungefähr 3 Stunden köcheln. Sollten euer restliches Essen schon nach 2,5 Std. fertig sein, oder sogar 4 Stunden benötigen, dann macht das den Zwiebeln nichts aus. Schaut nur, dass immer genug Kohlen unter dem Dutch Oven sind. Gegebenenfalls legt einfach noch welche nach.
- Als nächstes bereite ich den Grill für die Keulen vor. Dafür regel ich ihn bei etwa 180°C ein und Sorge für einen indirekten Bereich zum Grillen.
- Bevor aber die Spanferkelkeulen in den Grill kommen stelle ich noch eine unter den indirekten Bereich und fülle diese mit mindestens einer Flasche Bier. Über diese Wanne lege ich dann die Keulen. Bei dieser Menge gehe ich jetzt davon aus, dass wir irgendetwas um die 2,5 Std. Garzeit

benötigen. Dann sollten das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 74°C haben.

- Kurz vor Ende der Garzeit schneide ich die schon fertigen und kalten Semmelknödel (Ich verwende hier wieder die Knödel aus dem Glas von www.knoedelt.de) in Scheiben und verteile sie im Grill um das Fleisch. Dann bestreue ich die Knödeltaler noch großzügig mit geriebenem Parmesan und grille sie etwas an, bis der Knödel wieder warm und der Parmesan schön goldgelb ist.
- Zuletzt müssen wir noch die Kruste des Fleisches zum "aufpoppen" bekommen. Dafür gebe ich die heißen Kohlen, welche unter dem Dutch Oven liegen, wieder in den , schüttele sie einmal kräftig, damit die Asche abfällt und nicht auf dem Fleisch landet und bewege diesen Anzündkamin gleichmäßig über der Schwarte hin und her. Durch die Hitze ploppt die Kruste nun wunderbar auf und wird schön knusprig.
- Jetzt wird nur noch aufgeschnitten und serviert!

Viel Spaß mit diesem wunderbaren Rezept.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:14]

Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten
- 1 L Cola
- 400 ml BBQ-Sauce
- 1 Glas Schattenmorellen
- 5 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz

- Salz, Pfeffer oder einen eurer Wahl
- optional 100 ml

Zubereitung:

- Zuerst wird der Rinderschmorbraten falls nötig pariert. Das heißt, ich entferne den Fettdeckel und eventuell vorhandene Sehnen.
- Nun ist es schon soweit, die Briketts können vorgeglüht und der Dutch Oven kann vorgeheizt werden. Ich verwende dafür 16 - 20 Briketts bei einem 12" Dutch Oven. Sind die Briketts durchgeglüht, gebe ich alle unter den Dutch Oven. Außerdem lasse ich den Butterschmalz im Dutch Oven heiß werden. Währenddessen schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Als nächstes brate ich das Fleisch im Dutch Oven rundherum an, dass es schön Farbe und somit Röstaromen annehmen kann. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven, würze es kräftig rundherum mit einer Gewürzmischung und lege es beiseite.
- Zur gleichen Zeit gebe ich die Zwiebelwürfel in den heißen Dutch Oven und dünste diese leicht an. Sobald sie glasig sind, lege ich den Braten wieder zurück in den Dopf auf das Zwiebelbett.
- Jetzt ist es auch schon Zeit für die flüssigen Zutaten. Ich gebe nun also das Cola, den Whisky, die BBQ-Sauce und das Glas Schattenmorellen ebenfalls in den Dutch Oven, schließe den Deckel und lasse alles für etwa 3 Stunden köcheln.
- Im Laufe der 3 Stunden beobachte ich nur regelmäßig, ob noch genügend Briketts vorhanden sind. Gegebenenfalls lege ich noch welche nach. Nach Ablauf der Zeit ist das Fleisch butterweich. Colafleisch wird, ähnlich wie Pulled Pork, gezupft serviert. Die Sauce kann natürlich eingedickt und zum Essen gereicht werden. Dazu passen entweder Burger Buns, Nudeln, Kartoffeln, oder fast alles was euer Herz begehrt.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim anschauen meines Videos, beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:6]

Chili con carne Schichtfleisch

Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl
- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln
- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

Zubereitung:

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.
- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um

die Kohle zu zünden.

- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Dopf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin schmoren.
- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Packungen Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- Pfeffer
- 1 Weißkohl
- 1 große Zwiebel
- 5 kleine Cherrytomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Prisen Zucker
- Kümmel, Salz und Pfeffer

- Butter
- Wasser

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun presse ich die geschälten Knoblauchzehen in eine Schüssel und vermische diese mit dem Senf und dem Honig.
- Jetzt schütte ich die zwei Päckchen Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, platziere den Braten mittig auf dem Salz und streiche das ganze Fleisch mit der Marinade ein.
- Bevor es nun an den Grill geht, schneide ich noch die ganzen Gemüsesorten klein. Der Weißkohl wird in Streifen geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt und die kleinen Tomaten halbiere ich.
- Nun bereite ich den Grill für etwa 190°C indirekte Hitze vor.
- Wenn diese erreicht sind, gebe ich das Backblech mit dem Fleisch in den indirekten Bereich und grille alles etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
- In der Zwischenzeit heize ich Kohlen für den Dutch Oven vor und im Anschluss den Dutch Oven selbst.
- Ist dieser heiß, gebe ich ein großes Stück Butter hinein und lasse ihn schmelzen. So werde ich gleich die Kohlstreifen anrösten. Die dürfen ruhig etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen. Dann nehme ich den Kohl wieder aus dem Dutch Oven raus.
- Jetzt gebe ich das nächste Stück Butter in den Dutch Oven und gebe auch noch den Zucker dazu und lasse ihn karamellisieren. In diesem Karamell dünste ich mir die Zwiebeln und später auch noch das Tomatenmark und die Tomaten an.
- Als nächstes wird alles etwas mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Brühpulver gewürzt, das Kraut darf wieder mit in den Dutch Oven und alles wird mit etwa 750 ml Wasser abgelöscht.
- Nun schließe ich den Deckel und lasse alles für etwa 45 Minuten schmoren.
- In der letzten halben Stunde wird der Braten noch regelmäßig mit der Marinade bestrichen.
- Wenn dann alles richtig gemacht wurde, ist dann alles zeitgleich fertig und kann genossen werden.

Allgäuer Spinatspätzle aus dem Dutch Oven mit Schweinefilet

Zutaten:

- 3 Schweinefilet
- 500 g Mehl
- 300 g frischen Spinat
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 geriebene Muskatnuss
- 300 g Gruyere Käse
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 300 g Champignons frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1,5 EL grüne Pesto
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
- Kräutersenf
- Bacon-Scheiben

Zubereitung:

- Als erstes blanchiere ich den Spinat für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, tropfe ihn ab und püriere ihn zu einem Spinatbrei. In einer Schüssel wird nun aus diesem Brei, Mehl, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit Hilfe des Handrührgerätes der Spätzleteig hergestellt.
- Jetzt bringe ich einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen und reibe mit dem Spätzlehobel diesen Teig in das Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig und können abgeschöpft werden. Das wiederhole ich solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht

ist. Wenn man die fertigen Spätzle nicht sofort weiter verarbeitet, sollte man jetzt etwas Butter untermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

- Als nächstes schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Pilze in Scheiben und reibe den Gruyere Käse. Somit sind die Vorbereitungen für die Spinatspätzle abgeschlossen und ich kann mich noch schnell um das Schweinefilet kümmern.
- Nachdem dieses pariert wurde, reibe ich es mit Kräutersenf ringsum ein, würze es mit Salz und Pfeffer und wickle es in die Bacon-Scheiben.
- Nun geht es endlich an den Grill. In diesem glühe ich einen Anzündkamin voll mit Briketts vor und richte mir eine direkte Zone ein. Über dieser Zone heize ich mir meine Gusspfanne vor.
- Sobald diese heiß ist, gebe ich etwas Olivenöl in sie und brate meine Schweinefilets rundherum scharf an. Sollte man nur über einen Grill verfügen, heizt man jetzt einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor.
- Mit diesen Briketts heizt man sich seinen Dutch Oven vor. Ich verwende hier die K8 von Petromax.
- Sobald dann die Filets angebraten sind, regelt man den Grill, oder wie ich den Holzbackofen, bei etwa 150°C ein. Bei dieser Temperatur werde ich die Schweinefilets noch etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann sind diese wunderbar saftig und fertig.
- Wenn nun der Dutch Oven heiß ist, gebe ich auch in diesen etwas Olivenöl und dünste darin die Zwiebeln an. Sobald diese weich sind gebe ich etwa 3 EL Mehl in den Dutch Oven und mache mir so eine sog. Mehlschitze.
- Jetzt sollte es einigermaßen schnell gehen, sonst wird das Mehl braun. Wenn es sich mit dem Fett im Dutch Oven verbunden hat, lösche ich alles mit dem Gemüsefond, Weißwein und der Sahne ab. Das alles muss jetzt stark gerührt werden, sonst entstehen Klumpen durch das Mehl. Sobald der Dopfinhalt nun aufkocht, reagiert das Mehl mit den Flüssigkeiten und dickt etwas an.
- Nun würze ich alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer und gebe den geriebenen Käse dazu. Sobald dieser geschmolzen ist, kommen noch die Pilze und endlich auch die Spätzle dazu. Das alles wird noch ordentlich vermischt und etwa 10 - 15 Minuten geköchelt, dann ist alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Wildschweingulasch aus dem Dutch Oven

Zutaten Blaukraut:

- 1 kg (etwa 1/2 Kohlkopf) frischer Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 6 Körner Piment
- 100 ml Rotwein
- 100 ml trüber Apfelsaft
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz
- 1 Schuss Essig

Zutaten Gulasch:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 200 ml Sahne
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 L Rotwein, fruchtig
- Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- Pfeffer und Salz

- Koriander (Pulver)
- Paprikapulver
- 1/2 L Fleischbrühe
- etwas Öl

Zubereitung:

1. Der halbe Kohl wird nochmal in viertel geschnitten und das äußerste Blatt wird entfernt.
2. Dann schneide ich den Strunk heraus und kann den Kohl so in feine Streifen schneiden. Nun muß nur noch der Apfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfelchen gehackt werden und es kann am Topf weitergehen.
3. In diesem bringe ich die Butter zum schmelzen, bis sie schäumt und streue dann den braunen Zucker hinein. Sobald dieser geschmolzen und mit der Butter verbunden ist, karamellisiere ich die Apfelstücke im Topf für ein paar Minuten.
4. Sobald alles etwas Farbe genommen hat, kommt noch der Rotkohl in den Topf. Diesen werde ich nun nur kurz mit andünsten.
5. Jetzt gebe ich noch alle Gewürze und Flüssigkeiten dazu und lasse alles auf kleiner Stufe abgedeckt für die nächsten 2 - 3 Stunden köcheln.
6. Als nächstes gehe ich nach draußen und bereite alles für den Dutch Oven vor. Meinen Anzündkamin habe ich zu etwa 3/4 gefüllt und glühe diesen nun durch.
7. Sobald der Dutch Oven, in meinem Fall heute die K8 von Petromax, vorgeheizt ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste mir die Zwiebelwürfel an.
8. Sind diese glasig, brate ich das Gulasch rundherum schön an, dass auch dieses etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen kann.
9. Wenn das geschehen ist, gebe ich die Gewürze und Flüssigkeiten in den Dopf und koche alles auf. Mit den Gewürzen kann man natürlich seinem Geschmack entsprechend umgehen. Ich habe etwas weniger verwendet, um später lieber abzuschmecken. Den Rotwein gebe ich auch noch nicht ganz mit rein, mit dem gieße ich ab und zu nach.
10. So lasse ich alles ohne Deckel des Dutch Oven etwa eine halbe Stunde vor sich hinkochen, damit die Flüssigkeiten etwa auf die Hälfte einreduzieren können.
11. Jetzt gebe ich den restlichen Wein in den Dutch Oven und lasse alles eine

weitere Stunde kochen.

12. Nach insgesamt 1,5 Stunden habt ihr ein wunderbares Gulasch.

Viel Spaß beim anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Kasslerlachs
- 200 g Maronis
- Saft einer halben Orange
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- 1 Apfel
- 3 Zwiebeln
- etwa 0,5 L Glühwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Zwiebeln gewürfelt und die schon gekochten und geschälten Maronen zerdrückt. Dann kann es auch schon raus an den Dutch Oven gehen.
2. für meine K8 Kastenform benötige ich heute 24 Briketts, welche ich mir in meinem Anzündkamin vorglühe. Diese gebe ich mir unter meine K8 und lasse diese dadurch aufheizen.
3. Nun gebe ich noch etwas Olivenöl in den Dutch Oven und warte kurz, bis

auch dieses heiß ist. Dann brate ich das Kassler ungewürzt von allen Seiten scharf an.

4. Nach ein paar Minuten gebe ich die Zwiebel und den in der Zwischenzeit auch in Würfel geschnittenen Apfel mit hinein und dünste mir diese an.
5. Wenn nun die Zwiebeln auch etwas weich geworden sind, achte ich darauf, dass das Fleisch auf ihnen liegt und lösche alles mit etwas Glühwein ab. Ich nehme davon aber noch nicht alles, da ich später immer wieder Flüssigkeit nachgießen muss.
6. Jetzt schließe ich den Deckel und verteile die Kohlen neu. 17 der Briketts bleiben unter dem Dutch Oven und 7 kommen auf den Deckel.
7. Nach 30 Minuten kommen dann die restlichen Zutaten dazu. Ich gebe also den Saft der halben Orange, die Maronen, die Rosinen und die Mandelsplitter dazu. Außerdem muss schon etwas Glühwein nachgegossen werden. Nun wird alles noch miteinander vermischt, wieder verschlossen und weitere 60 Minuten gegart. In dieser Zeit muss ich nur ab und zu nach dem Flüssigkeitsstand schauen und ggf. mit Glühwein auffüllen.
8. Außerdem hat man nun die Zeit, sich um die Beilagen zu kümmern.
9. Nach Ablauf der Stunde ist dann unser Kassler fertig. Bei einem Kassler reichen Kerntemperaturen um die 62°C, da es schon gepökelt und geräuchert ist.
10. Jetzt wird nur schnell die Sauce noch püriert und dann kann auch schon serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy