



Dutch Oven Anleitung

Bedienungs- und Pflegeanleitung
inkl. Rezeptsammlung zum Döpfen



Bitte lesen Sie die nachfolgende Anleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch und beachten Sie die Anweisungen und Gebrauchshinweise.

Wir bedanken uns bei Ihnen für den Kauf eines Grillfürst Dutch Ovens. Mit dem Kauf eines Grillfürst Dutch Ovens erhalten Sie einen hochwertigen und besonders robusten Dutch Oven.

Dank unserer revolutionären T-Füße besitzen Sie nun einen Gusseisentopf, der zusätzlich zur herkömmlichen Nutzung mit Holzkohle, Briketts oder in offenem Feuer universell auf jedem Grillrost und in jedem Backofen einsetzbar ist.

Sicherheitshinweis

Achtung: Der Dutch Oven wird an sämtlichen Bauteilen während der Verwendung sehr heiß. Heben Sie den Deckel ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem speziellen Deckelheber an. Den Topf niemals während der Verwendung ohne Hitzeschutz berühren oder tragen.

Den Dutch Oven immer auf einer geeigneten, hitzebeständigen

Fläche betreiben und niemals Kinder in die Nähe des Dutch Ovens lassen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken oder fallen lassen.

Bedienungsanleitung

Da der Topf aus Gusseisen besteht, möchten wir Ihnen einige wichtige Hinweise und Tipps zur Pflege und Verwendung geben, damit Sie lange Freude an Ihrem Dutch Oven haben werden.

Was ist ein Dutch Oven?

Der Dutch Oven hat seinen Ursprung im „Wilden Westen“ und wurde als universell einsetzbares Kochutensil verwendet. Aufgrund der sehr flexiblen Einsatzmöglichkeiten gilt er noch heute als besonders beliebtes Grilltool bei Outdoor Fans und Grillfreunden.

Der dickwandige Kult Topf 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. Briketts, Holzfeuer oder auch im Backofen betrieben werden. Das beinhaltet dann z.B. den Holzkohle-Kugelgrill, Keramikgrills, Gasgrillstationen, Feuer-schalen, ein offenes Lagerfeuer oder eine Kochstelle im Freien, sowie den klassischen Gasherd.

Die besonderen T-Füße

Der Grillfürst Dutch Oven besitzt einzigartige T-förmige Standfüße. Hierdurch ist es möglich den Dutch Oven vollkommen kipp sicher auf einem Grillrost zu platzieren. Ein Abrutschen auf den Streben wird hier zuverlässig verhindert. Diese Fußform haben wir uns sogar schützen lassen, denn so erübrigt sich die Frage vor dem Kauf eines Dutch Ovens, ob nun lieber ein Topf mit Füßen oder ohne.



Der Dutch Oven hat aufgrund der T-Füße in allen Feuerstellen, Gasgrills, Gasherden und anderen Feuerstellen einen sicheren Stand und das ohne genau auf die Positionierung achten zu müssen.

Auch die Höhe der Füße ist so bemessen, dass die beliebtesten Briketts darunter passen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor der Topf zum ersten Mal verwendet werden kann, sollte er mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden. Bitte verwenden Sie hier keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger, da dies die Patina beschädigen kann und der Topf rosten würde, was dann mit etwas Aufwand wieder entfernt werden müsste.

Der Topf ist bereits mit einer leichten Schutzschicht versehen, welche den Dutch Oven auf dem Transportweg und bei der Zwischenlagerung schützt. Er ist somit direkt einsatzbereit.

Wir empfehlen dennoch vor der ersten Verwendung zunächst einen Einbrennvorgang vorzunehmen, um eine dickere Patina als Basis für die dauerhafte Nutzung herzustellen.

Das Einbrennen

Um Ihren Gusseisentopf zuverlässig vor Rostflecken zu schützen, sollte Sie ihn einbrennen. Dies kann entweder direkt vor der ersten Benutzung geschehen, oder aber zwischendurch, wenn die Patina beschädigt wurde oder Rost angesetzt hat.

Im Falle von Rostflecken sollten diese zunächst mit einer Drahtbürste entfernt werden und der Topf anschließend mit warmem Wasser gründlich gereinigt und gut abgetrocknet werden.

Der Topf wird dann entweder mit einer speziellen Pflegepaste, neutralem Öl oder Pflanzenfett komplett von Innen und Außen eingefettet. Verwenden Sie hierfür Sonnenblumenöl, Kokosfett oder andere hochtemperaturbeständige Fette.

Danach den Topf in einem geschlossenen Garraum bei ca. 180°C für 2 Stunden erhitzen.

Hierzu eignet sich ein Backofen sowie ein Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Garraum.

Achtung: Hier kann es zu starker Rauchentwicklung kommen, daher empfehlen wir Ihnen das Einbrennen im Freien!

Den Dutch Oven langsam abkühlen lassen und erneut alle Teile vollständig einfetten. Nun ist der Dutch Oven bereit für seinen nächsten Einsatz.

Pflege- und Lagerhinweise

Ein Dutch Oven ist aufgrund seiner Fertigung aus Gusseisen anfällig für Rost. **Daher benötigt er nach jeder Verwendung eine gründliche Reinigung und Pflege.** Damit können Sie sicherstellen, dass Sie auch noch nach Jahren Freude an Ihrem Gusseisen Kochtopf haben, welcher so über Generationen Bestand hat.

Hierzu den Topf nach der Benutzung erst abkühlen lassen und danach mit einem speziellen Dutch Oven Schaber zunächst grobe Speisereste entfernen. Für festsitzende oder eingebrannte Reste bzw. Schmutz kann eine Spülbürste oder ein Schwamm zur Hilfe genommen werden.

Achtung: Keinesfalls Spülmittel oder Bürsten / Schwämme aus Stahl verwenden!

Noch leichter lassen sich eingebrannte Reste mit einem Ringreiniger entfernen. Der spezielle Reiniger aus Edelstahlringen beschädigt trotz kräftigem Scheuern nicht die wertvolle Patina Ihres Dutch Ovens. Bitte ausschließlich warmes Wasser zur Reinigung verwenden aber unbedingt erst nach Erkalten des Topfes das Wasser einfüllen, da es sonst zu einem thermischen Schock kommen und der Gusstopf reißen kann.

Der Dutch Oven ist selbstverständlich nicht für den Geschirrspüler geeignet. Nach der Reinigung muss der Dutch Oven immer gründlich getrocknet werden und mit Pflegepaste oder einem neutralen Öl oder Pflanzenfett eingerieben werden.

Am besten mit einem dünnen, fusselfreien Tuch verreiben. Der Vorteil bei der Verwendung einer Einbrenn- und Pflegepaste ist, dass diese nicht verderben und auch besser dosiert werden kann.

Überschüssiges Fett mit einem Tuch abwischen.

Der Topf sollte an einem trockenen Ort gelagert werden und atmen können. Zur besseren

Belüftung des Topfes, legen Sie zwischen Deckel und Topf eine Pappe oder einen Holzkeil.

Die Benutzung mit Briketts

Besonders beliebt und gut zu dosieren sind hochwertige Grillbriketts. Mit der Befuerung durch Briketts erzielen Sie unter sowie auf dem Topf eine einfach steuerbare, gleichmäßige Hitze.

Unterschiedliche Speisen benötigen eine individuelle Verteilung der Briketts. So benötigen Sie bei Suppen und Eintöpfen mehr Briketts unterhalb des Topfes als oben. D. h. $\frac{2}{3}$ der Briketts legen Sie unter den Dutch Oven und $\frac{1}{3}$ auf den Deckel.



Beim Backen von Brot oder Kuchen hingegen, sollten Sie die größere Menge Briketts am Deckel verteilen, also $\frac{2}{3}$ der Menge auf den Deckel legen und $\frac{1}{3}$ unter den Topf.

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

Um optimale Temperaturen zu erzielen, sollten Sie die Briketts nach Bedarf ersetzen. Hier eignet sich ein Anzündkamin optimal, um neue Briketts in der Zwischenzeit durchglühen zu lassen.

Nachstehend eine kleine Orientierungshilfe für die benötigten Briketts für die jeweilige Dutch Oven Größe in Bezug auf die gewünschte Gartemperatur:

Dutch Oven	145 Grad	160 Grad	175 Grad	190 Grad	205 Grad	220 Grad	235 Grad
D06	19	21	23	25	27	29	31
D09	21	23	25	27	29	31	33
D012	27	30	32	34	36	38	40

Die Angaben sind lediglich eine Orientierungshilfe und können je nach verwendeter Brikettart, Witterung und Außentemperatur stark abweichen.

Die Benutzung mit Holz

Der Dutch Oven kann direkt auf ein Holzfeuer gestellt oder darüber gehangen werden. Hierbei sollten Sie bedenken, dass jedes Feuer (bedingt der Holzart und des Trocknungszustandes)

verschiedene Verbrennungstemperaturen besitzt.

Hier müssen Sie ein wenig experimentieren und ein Gefühl für das Feuer bekommen.

Empfohlenes Zubehör

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



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



Diese und weitere, praktische Zubehörartikel finden Sie unter: www.grillfuerst.de/dutch-oven

Reklamation

Im Fall einer Reklamation wenden Sie sich bitte direkt an unseren Service unter 06621 / 4320900 oder shop@grillfuerst.de.

Wichtiger Qualitätshinweis

Die Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition ist eine spezielle Entwicklung für die Nutzung des Dutch Ovens sowohl in Verbindung mit Holzkohle, Briketts oder offenem Feuer direkt in der Glut als auch direkt auf einem Gasgrill.

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 2mm.

Leider ist dieser Hinweis notwendig, da bei diesem Thema manchmal etwas übertrieben und der unerfahrene Kunde stark verunsichert wird:

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.

Kontakt Daten

Grillfürst
Kamin und Grill Shop GmbH
Friedewalder Str. 24
36251 Bad Hersfeld
shop@grillfuerst.de
06621 / 4320900

Schichtfleisch



Zutaten:

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



Zubereitung:

Wir beginnen am Vorabend mit dem Fleisch. Den Schweinenacken in gleichmäßige ca. 2cm dicke Steaks schneiden. Diese nun alle gut mit Rub einreiben.

Abgedeckt kommt das Fleisch über Nacht in den Kühlschrank. Vor dem Schichten die Zwiebeln und die Paprika in Scheiben schneiden.

Den Dopf nun einfetten und von der Mitte zum Rand (bis hoch ziehen) 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 und sorgen nebenbei für eine leckere Soße.

Den Dopf nun schräg stellen und auf die Zwiebeln aussen am Rand Paprika und Fleisch schichten. Das ganze wiederholen bis der Dopf voll ist. Jetzt mit BBQ Sauce übergießen und den überstehenden Bacon auf das Fleisch klappen. Optisch schön: ein Bacon Netz flechten und auf das Schichtfleisch legen.

Nun die Kohlen für eine Gartemperatur von ca. 180-200°C vorglühen und 1/3 unten, 2/3 oben verteilen.

Nach 2-3h sollte die Kerntemperatur von 90-96°C erreicht sein.

Passend dazu:
ein frisch gebackenes Brot.

Rinder Rouladen



Zutaten:

für 5 Rinderrouladen:

Salz / Pfeffer / Koriander

Senf

10 Scheiben Schinken/Bacon

15 Gewürzgurken (in Scheiben)

4 Zwiebeln (gewürfelt)

für den Bratenfond:

Lauch

5 Karotten

1 Zwiebel

4-5 EL Tomatenmark

100ml Rotwein

Küchengarn zum Binden



Zubereitung:

Die Rouladen ausbreiten, würzen und mit reichlich Senf bestreichen. Den Schinken/Bacon über die gesamte Länge legen und mit Gurke und Zwiebel belegen.

Nun die Rouladen rollen und von einer Seite beginnend mit Garn zusammenbinden, da Rouladennadeln den Dopf zerkratzen und sich Zahnstocher beim Schmoren lösen können.

Die Rouladen nun in etwas Öl von allen Seiten anbraten, danach auf Seite legen und das Gemüse mit dem Tomatenmark anbraten.

Jetzt die Rouladen zurück in den Dutch Oven legen und das Ganze mit dem Bratenfond und dem Rotwein aufgießen.

4-5 Briketts nach unten legen und 19 oben. Die Rouladen nun 2-3h schmoren lassen.

Zwischenzeitlich bei Bedarf die Kohlen erneuern und immer wenn nötig etwas Wasser nachgießen.

Nach dem Schmoren die Rouladen entfernen und die Einlage pürieren und abschmecken.

Spare Ribs Burger



Zutaten:

3 kg Spare Ribs
 Rub nach Belieben
 6-8 mittlere Zwiebeln
 3 rote Paprika
 500g Bacon
 für Ribs Burger werden noch
 Burger Buns benötigt

Zubereitung:

Wir beginnen ein paar Stunden zuvor die Rippchen vorzubereiten. Dazu auf der Rückseite die Silberhaut entfernen. Hierzu mit dem Griff eines Teelöffels zwischen die Rippen stechen und die Silberhaut anheben. Mit Hilfe eines Küchenpapiers diese abziehen.

Danach werden die Rippchen mit einem Rub nach Wahl eingerubbt und für die restliche Zeit kühl gestellt.

Als Nächstes werden die Zwiebeln und die Paprika in Scheiben geschnitten.

Nun legen wir den Dopf mit Bacon aus. Von der Mitte nach außen bis zum Rand, damit die Rippchen nicht anbrennen. Jetzt wird an der Wand eine Schicht Zwiebeln gestellt und die erste Reihe Rippchen hinein gestellt. Zwischen jede Reihe Rippchen folgt eine Schicht Zwiebel und Paprika.

Das Ganze bis zur Mitte wiederholen. Das letzte Rippchen belegen wir außerhalb vom Dopf mit Zwiebel und Paprika, rollen es zusammen und stellen es in die Mitte.

Nun den Dopf mit 1/3 Kohlen unten und 2/3 Kohlen oben für 2-3h einheizen.

Die Rippchen werden dabei wunderbar zart und das Fleisch wird leicht von den Knochen zu lösen sein. Danach einfach ein Stück Fleisch mit Bacon, Zwiebel und Paprika auf einen Burger Bun legen, etwas BBQ Sauce dazu... und genießen!



Heu-Huhn



Zutaten:

frisches, sauberes Heu
2-4 Hühnchenschenkel oder
ein Huhn
Olivenöl
Gewürzmischung / Rub
kleine Kartoffeln

für den Creme Dip:

1 Becher Schmand
1/2 Zwiebel (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
Salz / Pfeffer
2-3TL Kräuterbuttergewürz



Zubereitung:

Zuerst wird das Heu gewässert. Dadurch brennt es am Boden nicht an und gibt Feuchtigkeit beim Garen an das Gargut ab.

Nun ein Bett aus Heu in den Dopf formen. Die Ränder hoch ziehen bis zum Rand des Topfes. Die Hähnchenschenkel / das Huhn nach dem Abwaschen / Abtupfen mit Olivenöl einreiben und mit einem Rub würzen.

Passend ist ein kräftiges Rub mit etwas Schärfe. Das Gewürz Magic Dust passt z.B. sehr gut!

Nun das Fleisch nebeneinander in den Dopf legen und dazwischen etwas Platz lassen.

Hier können noch einige kleine Kartoffeln dazugelegt werden und mitgebacken werden.

Dann für ca. 1,5h bei ca. 200 Grad (10 Briketts unten, 20 oben) zubereiten.

Aus den restlichen Zutaten den Creme Dip mischen. Sehr lecker sind hier noch 2-3TL Kräuterbuttergewürz.

Gefüllte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse



Zutaten:

2 große Hähnchenbrüste
 Bacon in Streifen
 Gouda jung
 Frischkäse mit Kräuter
 Magic Dust

für das Gemüse:

Kartoffeln (in Scheiben)
 Zwiebeln
 Zucchini (halbierte Scheiben)
 Cherrytomaten (halbiert)



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste waschen, abtupfen, mittig einschneiden und aufklappen.

Mit einem Fleischhammer oder einer Pfanne gleichmäßig plattieren. Nun die Hähnchenbrust z.B. mit Magic Dust würzen.

Nun mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen und den Gouda in kleinen Streifen auflegen. Jetzt das Ganze zusammenrollen, mit Bacon ummanteln und von allen Seiten nochmals mit Magic Dust bestreuen.

Der enthaltene Zucker karamellisiert beim Backen auf der Hähnchenbrust zu einer köstlichen Kruste.

Nun die Zwiebeln im Dutch Oven auslegen, darauf die Kartoffeln, Zucchini und Tomaten verteilen.

Alles mit Pfeffer, Salz, Oregano und Basilikum würzen.

Nun ca. 45 Min. - 1h in den Dutch Oven. Der austretende Käse schmeckt nachher prima auf dem Gemüse.

Die Ziel-Kerntemperatur liegt bei ca. 72°C, daher empfiehlt sich der Einsatz eines Grillthermometers.

Dutch Oven Pizza



Zutaten:

220ml Wasser (lauwarm)

1 TL Zucker

1 frischer Hefewürfel

400g Mehl

30ml Olivenöl

1 TL Salz

Beläge nach Wunsch

für die Sauce:

1 Packung passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Tomatenmark

je 1 Prise Salz / Pfeffer / Zucker

frische Kräuter nach Belieben:

Basilikum, Thymian und

Oregano



Zubereitung:

Den Zucker im lauwarmen Wasser verrühren, den Hefewürfel darin zerbröseln und 15 Min. gehen lassen.

In einer Schüssel das Mehl mit der Hefemischung etwas verkneten. Nach kurzem Kneten Salz und Olivenöl dazugeben und 15 Min. weiterkneten.

Aus dem Teig 2 Kugeln formen und 1h im Warmen abgedeckt gehen lassen.

Mit Tomaten, dem Knoblauch, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker und den frischen, gehackten Kräutern eine Sauce mischen. Hinweis: nicht erwärmen oder kochen!

Den Pizzateig rund ausrollen und in den geölten, zimmerwarmen Dutch Oven Deckel geben. Etwas Sauce verstreichen und nach Belieben belegen.

Die Pizza bei hoher Hitze und einer Hitzeverteilung 1/3 unten 2/3 oben ca. 15 Min. backen.

Tipp: Weizenmehl Typ 550 oder Dinkelmehl Typ 405 ausprobieren.

Das Dinkelmehl gibt einen besonders knusprigen Boden.

Lasagne



Zutaten:

- 3 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 800g gestückelte Tomaten
- 800g passierte Tomaten
- 3-4 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 500g Hackfleisch
- Lasagneplatten
- 300g geriebenen Käse
- Gewürze
- 2 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Pfeffer
- 1 EL getrocknete Chilliflocken
- Basilikum / Oregano /
Thymian / Koriander

Zubereitung:

Möhren vierteln und fein schneiden. Die Zwiebeln, Schalotte und den Knoblauch fein würfeln. Das Gemüse nun scharf im Dopf mit etwas Öl anbraten und im Anschluss das Fleisch mit anbraten.

Das Gemüse und das Fleisch in eine große Schüssel geben. Die Tomaten, Tomatenmark, Olivenöl und die Gewürze begeben und verrühren.

Den Dopf am Boden ölen, die erste Schicht Lasagneplatten auslegen und mit dem Schichten beginnen.

Zuletzt den Käse aufstreuen. Den Dutch Oven zum Garen mit ca. 200°C vorbereiten. 1/3 der Briketts unter den Dopf und die restlichen Briketts oben drauf. Nach 45 Min. ist die Lasagne fertig.



Kräuter Faltenbrot



Zutaten:

300ml Wasser (lauwarm)
1 frischen Hefewürfel
1 EL Zucker
600g Mehl Typ 405
1-2 EL Salz

für die Kräutermischung:

125g Butter
40ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Kräuter (Basilikum / Oregano /
Thymian)



Zubereitung:

Als Erstes den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen (max. 37°C) und dann den Hefewürfel hineinbröseln, umrühren und gehen lassen.

Nach 10-15 Min. das Mehl einkneten, das Salz begeben und den Teig 5-10 Min. kneten. Nun den Teig auf Backblechgröße ausrollen.

Jetzt die Kräutermischung mixen. Dazu die Butter, Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Kräuter (nach Möglichkeit frisch) im Mixer fein mixen.

Die Kräutermischung mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Teig in ca. 5cm breite Streifen schneiden und aufraffen und falten. Den Dutch Oven mit etwas Olivenöl fetten und den gefalteten Teig hineinstellen.

Unter den Dopf maximal 5 Briketts als Ring, oben 15-20 Briketts platzieren.

Nach 30-45 Min. ist das Brot fertig.

Ciabatta Brot



Zutaten:

550-650ml Wasser (lauwarm)
1 frischer Hefewürfel
1 EL Zucker
900g Mehl Typ 550
2-3 EL Salz
4 EL Olivenöl
Gewürze (getrocknet)
Oregano / Basilikum / Thymian
nach Belieben Oliven begeben



Zubereitung:

Für ein weiches Ciabatta zunächst den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen (max. 37°C) und dann den Hefewürfel hineinbröseln, umrühren und gehen lassen.

Nach 10-15 Min. mit dem Mehl kurz verkneten.

Nun Salz, Gewürze und Olivenöl begeben. Nach Belieben die Oliven einkneten.

Den Teig nun nochmal 5-10 Min. kneten und dann an einem warmen Ort 30-60 Min. gehen lassen.

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und das Brot 30-40 Min. backen.

1/3 der Kohlen unter den Dutch Oven legen, 2/3 oben.

Die unteren Kohlen am Rand positionieren.



Käsebrod mit Zwiebel Hack



Zutaten:

Käsebrod:

300g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Salz

250ml Milch

200g Gouda (gerieben)

für die Hackfleischmischung:

400g Rinder Hackfleisch

4 Zwiebeln (gewürfelt)

Cherry Tomaten (gestückelt)

Frischkäse mit Kräutern

Chakalaka Gewürzmischung

Chilli (gehackt)

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

Zuerst den Teig für das Käsebrod herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, ein rundes Brod formen und auf Backpapier in den Dutch Oven legen.

Backzeit: ca. 40 Min.

Am Besten schmeckt das Brod direkt warm nach dem Backen, dann hat man ein schönes, fluffiges Brod.

Alternativ kann man das Brod auch abkühlen lassen, dann fällt es zusammen und wird zu einer feinen, dichten, aber sehr leckeren, saftigen Schmitte.

Das Brod vierteln und mittig aufschneiden, ergibt 8 Käseschnitten.

Nun das Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten scharf anbraten.

Kräuterfrischkäse und Gewürze zugeben und mischen. Eine Trocken-Chakalaka Mischung ist ausreichend, da genug Saft im Gericht steckt.

Nun die Käseschnitten mit der angeschnittenen Seite kurz antoasten und mit der Hackfleischmischung belegen.

Zimtschnecken



Zutaten:

Teig:

500g Mehl

300ml Milch

50g Butter (erwärmt)

1 Hefewürfel (frisch!)

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zimtfüllung:

75g Butter (flüssig)

100g Walnusskerne (zerkleinert)

175g Rohrzucker

2 TL Zimt

Topping:

100g Puderzucker

1Pck Vanillezucker

20g Butter (flüssig)

50g Frischkäse Natur

Zubereitung:

Die Hefe in die warme Milch,

Butter und Zucker mischen und gehen lassen. Nach 10-15 Min. alle weiteren Zutaten begeben und zu einem Teig kneten. Den Teig nun eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen (Größe ähnlich eines Ceranfeldes).

Die Butter aufpinseln und Walnusskerne gleichmäßig aufstreuen. Rohrzucker mit Zimt mischen und ebenfalls aufstreuen.

Nun die lange Seite aufrollen und zu einer langen Rolle formen, anschließend in 16 Stücke schneiden.

Diese können jetzt in einen mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven gestellt werden und nochmal 30 Min. gehen lassen.

Im Anschluss ca. 30-45 Min. bei rund 180 Grad backen. Dazu 7-8 Kohlen unten und 18-20 oben platzieren. 10 Min. abkühlen.

In der Zeit die Zutaten des Toppings verquirlen und mit einem Pinsel auf den Zimtschnecken verteilen.



Gedeckter Apfelkuchen



Zutaten:

230g Mehl
100g Butter
120g Zucker
2 Eier (M-L)
1 Prise Salz

Füllung:

5 süße Äpfel
3 EL Triple Sec (Orangenlikör)
1,5 EL Zucker, weiss
1,5 EL Rohrzucker
1 TL Zimt
100-150g Walnusskerne

Glasur:

1 Eigelb mit Milch



Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker, Eier und Salz zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Danach die Äpfel schälen/entkernen und in 1cm x 1cm würfeln.

Die Äpfel mit dem Triple Sec, Zucker und Zimt mischen und ziehen lassen.

Nun den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges rund ausrollen. Dabei den Kreis 4cm größer als den Dutch Oven rollen.

Als Nächstes wird der Boden in den Deckel des Dutch Ovens gelegt und am Rand hochgezogen.

Die Walnusskerne jetzt klein hacken und in der Pfanne scharf anrösten und heiß in die Apfelstücke geben. Durch die Hitze karamellisieren die Walnusskerne direkt mit dem Apfelsud.

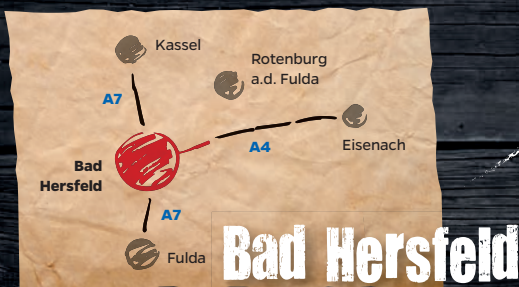
Die Mischung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in 3cm breite Streifen schneiden und ein Netz auf dem Kuchen flechten. Eigelb und Milch mischen und das Netz einpinseln.

Nun im umgedrehten DO 45 Min. Backen. 1/3 der Briketts unten, 2/3 oben.

Deutschlands großer Grillfachhandel

Besuchen Sie uns an unseren **Standorten** oder **online** unter:

www.grillfuerst.de



Bad Hersfeld

Megastore

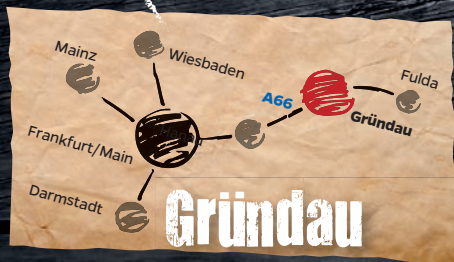
Friedewalder Straße 24
36251 Bad Hersfeld



Bodensee

Store

Georg-Fischer-Straße 17
78224 Singen (Hohentwiel)



Gründau

Store

Robert-Bosch-Straße 2
63584 Gündau



Kassel

Store

Falderbaumstraße 16
34123 Kassel