

Vorwort	8
Geschichte des Dutch Oven	10
Kaufberatung und Pflege	
Welcher Topf für den Anfang?	14
Die verschiedenen Zahlen auf den Deckeln	14
Die Form des Henkels	16
Augen auf beim Dutch-Oven-Kauf	16
Wie fange ich an und was brauche ich?	18
Qualitätsunterschiede bei der Herstellung	19
Einen Dutch Oven einbrennen	20
Wie transportiert man einen Dutch Oven ...	22
... und wie bewahrt man ihn auf?	22
Wie reinigt man einen Dutch Oven?	24
Hitzeregulierung und Bedienung	
Holzkohle und Briketts	28
Garzeiten und Anzahl der Kohlen	31
Die einfache Ring-Methode zur Hitzesteuerung	34
Hängen oder Stehen?	34
Kochen mit der Glut aus einem Lagerfeuer	36
Wie vermeiden Sie Überraschungen oder Enttäuschungen?	36
Kochen bei Regen, Kälte und Schnee	36
Überbacken mit dem Petromax	37
Zubehör	38–54

Rezepte

Allgemeine Informationen	58
Wie benutzt man diese Rezepte?	59
Frühstück	
Blaubeer-Pancakes	62
Mountain Man Breakfast	62
Frittata mit Pilzen und Frühlingszwiebeln	64
Eier Benedict im Dutch-Oven-Style	64
Hoppelpoppel Camping-Style	66
Suppen und Eintöpfe	
Ochsenschwanzsuppe	70
Erbseneintopf	70
Rouladentopf	72
Chili mit Maisbrotkruste	72

Potjiekos	74
Lamm-Curry mit Aprikosen	74
Chakalaka	74
Original Peka aus Ungarn	76
Lammschulter oder Keule mit verschiedenen Bohnen	76

Hauptgerichte

Schnitzelpfanne	80
Toad in the hole	80
Ostfriesischer Snirtjebraten	82
Steak-and-Kidney-Pie	82
Gefüllte Paprikaschoten	84
Sauen im Maisfeld	84
Pasta-Pizza	86
Rotkohlroulade mit Wildfleisch	86
Schweinekopf	88
Gefüllter Schweinebauch	88
Kasseler mit Sauerkraut	90
Ente mit Rotkohl	92
Heubraten	92
Wirsingroulade	94
Eisbein mit Sauerkraut	96
Pizza-Leberkäse	96
Prime Rib in Salz	98
Fasan auf Weinsauerkraut	100
Cowboy-Steak aus dem Dutch Oven	100
Krustenbraten	102
Gyros-Schichtbraten	104
Knusper-Lachs	104
Geräucherter Lachs	106
Colafleisch	108
Cowboy-Burritos mit Salsa-Sauce	108
Tartiflette	110
Potthucke	110
Röhrenklump	112
Lasagne	112

Beilagen und Gemüse

Doppelt gebackene Kartoffeln	116
Rotweibirnen mit Preiselbeeren	116
Sauerkraut-Auflauf	118
Mac'n'Cheese	118
Baked Beans	120
Mealie-Pap (Maisbrei)	120
Kartoffelgratin	122

Kartoffel-Wedges	122
Baked Potatoes	124
Rotkohl	124
Krautsalat	126
Süßkartoffelpommes	126
Rosenkohl mit Kräuterbutter	128
Tomaten	128
Aubergine	130
Paprika	130
Knoblauch	130
Lauchzwiebeln	132
Hokkaido-Kürbis	132

Fingerfood und Kleinigkeiten

Welsh Rarebits	136
Chicken Wings	136
Gefüllte Champignons	138
Betrunkene Feigen	138
Gefüllte Jalapeños	140
Rindermark auf Toast	140
Datteln im Speckmantel	142
Rote Beete mit Ziegenkäse	142
Gebackener Feta	144
Würstchen im Schlafrock	144

BBQ Klassiker

Rippchen	148
Dutch-Oven-Brisket	150
Pastrami	152
Pulled Pork	154
Schichtfleisch	156

Nachtisch und Kuchen

Spotted Dog (Milchreis)	160
Bratäpfel	160
Eiscreme im Dutch Oven	162
Kalte Schnauze	164
Jacks Eierlikörkuchen	164

Brot

Brötchen	168
Bauernbrot	168
Focaccia	170
Maisbrot	172
Hamburger-Buns	172

Danksagung	176
------------	-----