

O S U K

MORE ATMOSPHERE

Inhaltsverzeichnis

1.	<i>Vor dem ersten Gebrauch</i>	1
2.	<i>Temperaturtabelle</i>	2
3.	<i>Einbrennen</i>	3
4.	<i>Anzünden und Befeuern</i>	4
5.	<i>Kohleverteilung</i>	5
6.	<i>Reinigung und Pflege</i>	6
7.	<i>Rezepte</i>	7
	7.1. <i>Einleitung</i>	7
	7.2. <i>Rezept für ein Brot</i>	8
	7.3. <i>Rezept für Chili con Carne</i>	9
	7.4. <i>Rezept für einen Cola-Fleisch</i>	10
	7.5. <i>Rezept für einen Eintopf</i>	11
	7.6. <i>Rezept für Popcorn</i>	12
8.	<i>FAQ</i>	13

1. Vor dem ersten Gebrauch

Der Dutch Oven ist bereits von Werk ab eingebrannt und ist somit direkt einsatzbereit. Wir empfehlen jedoch den Topf zuerst einmal mit heißem Wasser gründlich zu reinigen. Es ist wichtig hierfür keinesfalls Spülmittel oder andere aggressive Reiniger zu benutzen, um nicht die Patina zu beschädigen, was zu Rost führt.

Für eine noch dickere Patina als Grundlage für eine lange Haltbarkeit, kann der Topf dennoch vor dem ersten Gebrauch nochmals eingebrannt werden. (Anleitung auf Seite 3)

2. Temperaturtabelle

DUTCH OVEN

Kohle



Briketts

GUIDE

Anzahl der Briketts, die zum Erreichen der gewünschten Temperatur erforderlich sind

Temperatur °C	6 L Topf		9 L Topf		12 L Topf	
	Deckel	Boden	Deckel	Boden	Deckel	Boden
160	16	7	20	10	25	12
175	17	8	21	11	26	13
190	18	9	22	12	27	14
205	19	10	24	12	28	15
220	20	11	25	13	29	16
235	22	11	26	14	30	17

Brikettplatzierung und Kochstile				
Allzweck (BBQ Fleisch, Kartoffeln, etc.)	Grillen Steak, Schweinekotelett, etc.	Backen Pizza, Brot, Desserts, etc.	Braten / Kochen Eintopf, Hähnchen, Donuts	
				Deckel
Verteilen Sie die oberen Kohlen gleichmäßig und die unteren Kohlen nahe der Außenkante	Alle Kohlen auf den Deckel	Verteilen Sie die oberen Kohlen gleichmäßig und die unteren Kohlen an der Außenkante	Alle Kohlen kommen nach unten	

Gebrauchsanweisung

Sehen Sie sich Ihre Kochtemperatur und Ofengröße an, um die benötigte Brikettmenge zu bestimmen. Füllen Sie einen Schornstein mit der in der Tabelle angegebenen Anzahl an Briketts. Bei wetterbedingten Temperaturschwankungen ist es oft sinnvoll, ein paar zusätzliche Kohlen beizulegen. Zünden Sie die Kohlen an und stellen Sie sicher, dass jede einzelne angezündet ist. Für einen schnelleren und einfacheren Start können Sie Anzündflüssigkeit verwenden. Die Kohlen sind fertig, wenn sie vollständig von der Asche umgeben sind. Sobald Sie fertig sind, legen Sie die Kohlen gemäß der Tabelle oben und unten in Ihren Dutch Oven. Sie sind jetzt bereit zum Kochen!

3. Einbrennen

Damit der Gusseisentopf zuverlässig vor Rostflecken geschützt wird, sollte der Dutch Oven eingebrannt werden. Es empfiehlt sich den Vorgang auch zwischendurch durchzuführen, wenn die Patina beschädigt wurde oder sich Rost angesetzt hat. Es gibt zwei Möglichkeiten einen Gusseisentopf einzubrennen – im Gas- oder Holzkohle Grill mit geschlossenem Garraum oder im Backofen. Wir empfehlen jedoch das Einbrennen ausschließlich im Freien zu machen, da es zu einer starken Rauchentwicklung kommen kann.

1. Einbrennen im Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Garraum

a. **Rostflecken entfernen (falls vorhanden)**

Im Falle von vorhandenen Rostflecken, sind diese zunächst mit einer Drahtbürste zu entfernen und anschließend mit warmem Wasser gründlich reinigen

b. **Vorbereitung**

Stellen Sie sicher, dass der Dutch Oven trocken und sauber ist. Entfernen Sie alle Etiketten oder Rückstände auf der Oberfläche

c. **Grill vorheizen**

Den Grill auf 180°C vorheizen

d. **Einölen**

Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl gleichmäßig auf die gesamte Innenseite auf, einschließlich des Deckels, der Griffe und des Bodens. Bitte nutzen Sie hier ausschließlich hochtemperaturbeständige Fette wie zum Beispiel Sonnenblumenöl oder Kokosfett.

e. **Einbrennvorgang**

Stellen Sie den Topf in Ihren geschlossenen Garraum bei ca. 180°C für 2 Stunden

f. **Abkühlen**

Lassen Sie den Dutch Oven abkühlen.
Der Gusseisentopf kann nun verwendet werden.

2. Backofen vorheizen im Backofen (nicht empfohlen)

a. **Rostflecken entfernen (falls vorhanden)**

Im Falle von vorhandenen Rostflecken, sind diese zunächst mit einer Drahtbürste zu entfernen und anschließend mit warmem Wasser gründlich reinigen

b. **Vorbereitung**

Stellen Sie sicher, dass der Dutch Oven trocken und sauber ist. Entfernen Sie alle Etiketten oder Rückstände auf der Oberfläche

c. Backofen vorheizen

Heizen Sie Ihren Backofen auf etwa 180°C – 200°C vor

d. Einölen

Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl gleichmäßig auf die gesamte Innenseite auf, einschließlich des Deckels, der Griffe und des Bodens. Bitte nutzen Sie hier ausschließlich hochtemperaturbeständige Fette wie zum Beispiel Sonnenblumenöl oder Kokosfett.

e. Backen im Backofen

Platzieren Sie den Dutch Oven mit dem Deckel im vorgeheizten Backofen und lassen Sie ihn für ca. 2 Stunden im Backofen

f. Abkühlen

Lassen Sie den Dutch Oven abkühlen, bis er sicher zu handhaben ist. Der Gusseisentopf kann nun verwendet werden.

4. Anzünden und Befeuern

Anzünden der Kohlen

Sehen Sie sich Ihre Kochtemperatur und Ofengröße an, um die benötigte Brikettmenge zu bestimmen. Füllen Sie einen Schornstein mit der in der Tabelle angegebenen Anzahl an Briketts. Bei wetterbedingten Temperaturschwankungen ist es oft sinnvoll, ein paar zusätzliche Kohlen beizulegen. Zünden Sie die Kohlen an und stellen Sie sicher, dass jede einzelne angezündet ist. Für einen schnelleren und einfacheren Start können Sie Anzündflüssigkeit verwenden. Die Kohlen sind fertig, wenn sie vollständig von der Asche umgeben sind.

Befeuern des Dutch Ovens

Das Befeuern eines Dutch Ovens kann je nachdem, ob Sie ihn im Freien oder im Innenbereich verwenden, variieren. Hier sind Anleitungen für beide Szenarien. Unabhängig davon, ob Sie den Dutch Oven im Freien oder im Innenbereich verwenden, ist es wichtig, die Hitze während des Kochens zu überwachen und gegebenenfalls anzupassen, um optimale Ergebnisse zu erzielen

1. Befeuerung im Freien (empfohlen)

- Platzieren Sie die Feuerstelle auf einem stabilen Untergrund, der hitzebeständig ist, wie zum Beispiel einem Steinboden
- Bauen Sie eine Feuerstelle im Freien, zum Beispiel mit einem Lagerfeuer, einem Grill oder einer Feuerschale
- Verteilen Sie Holzkohlen wie in der Tabelle auf Seite 2 beschrieben auf dem Boden der Feuerstelle
- Platzieren Sie nun den Dutch Oven über der Holzkohle
- Verteilen Sie nun die restlichen Holzkohlen wie in der Tabelle auf Seite 2 beschrieben auf dem Deckel des Dutch Ovens

2. Kochen im Innenbereich

- Platzieren Sie den Dutch Oven in Ihrem Backofen auf einem Ofenrost oder einem Backblech, um herabtropfendes Fett aufzufangen
- Heizen Sie den Ofen auf die im Rezept vorgegebene Temperatur vor
- Platzieren Sie nun den Dutch Oven im vorgeheizten Backofen und schließen Sie die Ofentür
- Kochen Sie das Gericht gemäß der Anleitung im Rezept

5. Kohleverteilerung

Die richtige Verteilerung der Kohle auf einem Dutch Oven ist wichtig, um eine gleichmäßige Hitzeverteilerung und optimale Kochergebnisse zu erzielen. Hier sind einige Schritte, um die Kohle richtig zu verteileren.

Nutzen Sie hierfür am besten, die in der Temperaturtabelle angegebene Kohleverteilerung.

Als Faustregel können Sie sich jedoch merken:

„etwa zwei Drittel der Kohle auf den Deckel und etwa ein Drittel unter den Boden “

1. Planung

Bestimmen der benötigten Menge an Kohle, entsprechend der Temperaturtabelle, anhand der im Rezept angegeben Kochtemperatur

2. Vorbereitung

Platzieren Sie den Dutch Oven auf deinem stabilen, hitzebeständigen Untergrund, um Umkippen zu verhindern

3. Verteilung der Kohlen auf dem Boden

Holz Kohlen wie in der Tabelle beschrieben unter dem Boden verteileren und den Dutch Oven darauf platzieren

4. Verteilung der Kohlen auf dem Deckel

Holz Kohlen wie in der Tabelle beschrieben unter auf dem Deckel verteileren

5. Anpassung der Hitze

Je nach Bedarf können Sie die Hitze anpassen, indem Sie bei Bedarf mehr Kohle hinzufügen oder entfernen. Einige Dutch Oven-Rezepte erfordern eine höhere Hitze, während andere eine niedrigere Hitze erfordern. Passen Sie die Kohlenmenge entsprechend an, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Indem Sie die Kohle gleichmäßig auf dem Boden und dem Deckel des Dutch Oven verteileren und die Hitze je nach Bedarf anpassen, können Sie optimale Kochergebnisse erzielen und Ihre Lieblingsgerichte im Freien genießen.

6. Reinigung und Pflege

Die Reinigung eines Dutch Oven nach dem Gebrauch ist wichtig, um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern und sicherzustellen, dass er für den nächsten Gebrauch bereit ist. Hier ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Reinigung eines Dutch Oven:

1. Abkühlen lassen
Lassen Sie den Dutch Oven vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, um Verbrennungen und Schäden zu vermeiden.
2. Restliche Speisereste entfernen
Entfernen Sie mit einem Holz- oder Silikonspatel alle groben Speisereste. Vermeiden Sie Metallutensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
3. Reinigen mit heißem Wasser
Füllen Sie den Dutch Oven mit heißem Wasser (Wichtig: kein Spülmittel verwenden). Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Bei besonders hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Dutch Oven mit Wasser füllen und bei niedriger Hitze auf dem Herd köcheln lassen, um die Rückstände aufzuweichen.
4. Trocknen
Spülen Sie den Dutch Oven gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie ihn sofort mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
5. Einölen
Bitte tragen Sie eine dünne Schicht hitzebeständiges Fett (z.B. Sonnenblumenöl oder Kokosfett) auf die gesamte Innenseite auf, während der Topf noch warm ist. Dies hilft, die Antihafbeschichtung zu erhalten und Rost zu verhindern.
Verteilen Sie das Öl gleichmäßig mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch und entfernen Sie überschüssiges Öl.
6. Aufbewahrung
Lagern Sie den Dutch Oven an einem trockenen Ort. Setzen Sie den Deckel leicht auf oder legen Sie ein Papiertuch zwischen Topf und Deckel, um die Luftzirkulation zu gewährleisten und Feuchtigkeit zu verhindern.
7. Zusätzliche Tipps
 - Vermeiden von Spülmittel oder anderen aggressiven Reinigungsmitteln
Bei Gusseisen-Dutch Oven sollten Sie kein Spülmittel verwenden, da es die eingebrannte Patina beschädigen kann
 - Kein Einweichen
Lassen Sie den Dutch Oven nicht längere Zeit im Wasser stehen, da dies die Rostbildung fördern kann

- Keine scharfkantigen Reinigungshilfen verwenden
Nutzen Sie ausschließlich weiche Schwämme oder Bürsten, um die Oberfläche nicht zu beschädigen

8. Pflege

- Verwenden Sie Ihren eingebrannten Dutch Oven regelmäßig, um die Patina zu erhalten und zu verbessern
- Nach Gebrauch den Dutch Oven nur mit heißem Wasser und einer Bürste reinigen. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Geschirrspüler, da sie die Patina beschädigen können
- Nach dem Reinigen den Dutch Oven gründlich trocknen und bei Bedarf leicht einölen, um Rostbildung zu verhindern.
- Durch regelmäßige Nutzung und richtige Pflege wird Ihr Dutch Oven aus Gusseisen zu einem unverzichtbaren Kochutensil, das viele Jahre lang hervorragende Ergebnisse liefert.

7. Rezepte

7.1. Einleitung

In einem Dutch Oven lassen sich köstliche Gerichte zubereiten, von Eintöpfen über Schmorgerichte bis hin zu Brot und Desserts. Hier sind einige leckere Rezeptideen:

- Rindfleisch-Eintopf: Ein klassischer Eintopf mit zartem Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten und anderen Gemüsesorten, der im Dutch Oven langsam geschmort wird.
- Pulled Pork: Saftiges Schweinefleisch, das stundenlang im Dutch Oven gegart wird, bis es sich leicht zerfallen lässt. Servieren Sie es auf Sandwiches oder als Füllung für Tacos oder Burritos.
- Chili con Carne: Ein herzhaftes Chili-Gericht mit Hackfleisch, Bohnen, Tomaten und Gewürzen, das im Dutch Oven langsam gekocht wird, um die Aromen zu intensivieren.
- Brot: Frisches Brot, das im Dutch Oven gebacken wird, entwickelt eine knusprige Kruste und ein weiches Inneres. Es gibt viele verschiedene Brotrezepte, die sich perfekt für den Dutch Oven eignen.
- Apfelkuchen: Ein köstlicher Nachtisch aus Äpfeln, Zucker, Zimt und Teig, der im Dutch Oven gebacken wird und perfekt zu einer Kugel Vanilleeis passt.
- Hähnchen mit Gemüse: Saftige Hähnchenkeulen oder -brust mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln, die im Dutch Oven geschmort werden und ein einfaches, aber leckeres Abendessen ergeben.

- Lasagne: Schichten von Nudeln, Fleischsauce und Käse, die im Dutch Oven geschichtet und gebacken werden, um eine köstliche Lasagne zu zaubern.

Diese Gerichte sind nur einige Beispiele dafür, was man im Dutch Oven zubereiten kann. Die Vielseitigkeit dieses Kochgeschirrs ermöglicht es Ihnen, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und Ihre Lieblingsgerichte im Freien oder drinnen zuzubereiten.

7.2. Rezept für ein Brot

Zutaten:

- 500g Weizenmehl Typ 550, alternativ ein anderes Mehl Ihrer Wahl
- 10g Salz
- 7g Trockenhefe
- 350mL lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker (optional, um die Hefe zu aktivieren)

Zubereitung

1. Teig zubereiten

Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel vermengen; optional den Zucker hinzufügen.

Nach und nach das lauwarme Wasser hinzufügen und den Teig mit den zu einem klebrigen Teig verrühren / verkneten

2. Teig gehen lassen

Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1-2 Stunden ruhen lassen

3. Formen und ruhen lassen

Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Male falten, um ihn in die gewünschte Form zu bringen.

Ein Stück Backpapier in eine Schüssel legen und den Teig darauflegen. Erneut ablegen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

4. Dutch Oven vorheizen

Während der Teig ruht, den Dutch Oven inklusive Deckel auf 230°C vorheizen. Das Vorheizen ist wichtig, damit das Brot gleichmäßig gebacken wird und eine knusprige Kruste bekommt

5. Brot backen

Vorsichtig den Deckel abnehmen (Achtung, sehr heiß!) und den Teig mit dem Backpapier in den Dutch Oven legen. Danach den Deckel wieder auf den Dutch Oven setzen. Jetzt für 30 Minuten das Brot mit aufgesetztem Deckel backen. Danach den Deckel abnehmen und für weitere 15-20 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist.

6. Abkühlen lassen

Das fertige Brot aus dem Dutch Oven nehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Guten Appetit!

7.3. Rezept für Chili con Carne

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 rote Paprika, gewürfelt
- 2 Dosen (je 400 g) stückige Tomaten
- 2 Dosen (je 400 g) Kidneybohnen, abgetropft und abgespült
- 1 Dose (400 g) schwarze Bohnen, abgetropft und abgespült
- 2 EL Tomatenmark
- 1-2 rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt (je nach Schärfegrad)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
- 1 TL Oregano
- 1 TL Zucker
- 500 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 TL geräuchertes Paprikapulver für extra Rauchgeschmack

Zubereitung

1. Vorbereitung

Den Dutch Oven auf mittlerer Hitze vorheizen (ca. 180°C) und das Olivenöl darin erhitzen

2. Hackfleisch anbraten

Das Rinderhackfleisch in den Dutch Oven geben und unter ständigem Rühren anbraten, bis es gleichmäßig braun ist. Das Hackfleisch aus dem Dutch Oven nehmen und beiseite stellen.

3. Gemüse anschwitzen

Die gewürfelten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch in den Dutch Oven geben und etwa 5 Minuten anschwitzen, bis sie weich und goldbraun sind.

Die gewürfelten Paprika und die gehackten Chilischoten hinzufügen und weitere 5 Minuten mitbraten.

4. Tomatenmark und Gewürze hinzufügen

Das Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten, um den Geschmack zu intensivieren.

Kreuzkümmel, Paprikapulver (edelsüß und rosenscharf), Oregano und Zucker hinzufügen und gut vermischen

5. Eintopf zusammenstellen

Das angebratene Hackfleisch zurück in den Dutch Oven geben. Stückige Tomaten, Kidneybohnen und schwarze Bohnen hinzufügen und alles gut umrühren.

Die Rinderbrühe angießen und den Eintopf zum Kochen bringen

6. Schmoren

Die Hitze reduzieren (ca. 160°C), den Deckel auf den Dutch Oven setzen und das Chili con Carne bei niedriger Hitze etwa 1-1,5 Stunden schmoren lassen, bis die Aromen gut durchgezogen sind und das Chili die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Gelegentlich umrühren und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist; bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen.

5. Abschmecken und Servieren

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben zusätzlich würzen. Das Chili con Carne heiß servieren, z.B. mit Reis, Tortilla-Chips, saurer Sahne, geriebenem Käse und frischen Kräutern.

Guten Appetit!

7.4. Rezept für einen Cola-Fleisch

Zutaten:

- 1,5 kg Schweineschulter oder Schweinebraten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Dose (330 ml) Cola (keine Diät-Cola)
- 250 ml BBQ-Sauce nach Wahl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Senfpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Vorbereitung

Den Dutch Oven auf mittlerer Hitze vorheizen (ca. 180°C) und das Olivenöl darin erhitzen

2. Anbraten

Das Schweinefleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch im Dutch Oven von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne braune Kruste hat. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.

3. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen

Die Zwiebelringe und den gehackten Knoblauch im selben Dutch Oven anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

4. Soße vorbereiten

Cola, BBQ-Sauce, Sojasauce, Apfelessig, Paprikapulver, Senfpulver, Zwiebelpulver und Knoblauchpulver in den Dutch Oven geben und gut verrühren. Die Mischung zum Kochen bringen.

5. Schmoren

Das angebratene Schweinefleisch zurück in den Dutch Oven legen, die Sauce über das Fleisch gießen und den Deckel aufsetzen.

Bei niedriger Hitze (ca. 160°C) etwa 3-4 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch sehr zart ist und sich leicht zerteilen lässt. Während des Schmorens das Fleisch gelegentlich wenden und prüfen, ob genug Flüssigkeit im Topf ist; bei Bedarf etwas mehr Cola oder Wasser hinzufügen.

5. Servieren

Das Schweinefleisch aus dem Dutch Oven nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen (Pulled Pork).

Das zerteilte Fleisch zurück in die Sauce geben und gut vermischen.

Das Cola-Schweinefleisch heiß servieren, z.B. auf Sandwiches, in Tortillas oder mit einer Beilage nach Wahl.

Guten Appetit!

7.5. Rezept für einen Eintopf

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Schmorbraten), in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 4 Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 Liter Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 200 ml Rotwein für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung

1. Vorbereitung

Den Dutch Oven auf mittlerer Hitze vorheizen (ca. 180°C) und das Pflanzenöl darin erhitzen

2. Anbraten

Die Rindfleischstücke portionsweise im Dutch Oven anbraten, bis sie von allen Seiten braun sind. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.

3. Gemüse anschwitzen

Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch im selben Topf anbraten, bis sie weich und goldbraun sind.

4. Eintopf zusammenstellen

Das Fleisch zurück in den Dutch Oven geben. Karotten, Kartoffeln und Sellerie hinzufügen und gut umrühren.

Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

Mit Rinderbrühe (und optional Rotwein) ablöschen.

5. Würzen

Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schmoren

Den Deckel auf den Dutch Oven setzen und den Eintopf bei niedriger Hitze (ca. 160°C) für etwa 2-3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und die Aromen gut durchgezogen sind. Zwischendurch gelegentlich umrühren und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist; bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen.

5. Servieren

Den Eintopf heiß servieren, eventuell mit frischem Brot oder einer Beilage nach Wahl.

Guten Appetit!

7.6. Rezept für Popcorn

Zutaten:

- 3 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Kokosöl)
- 100 g Popcorn-Mais
- Salz oder andere Gewürze nach Geschmack
- Optional: Butter, um das fertige Popcorn zu verfeinern

Zubereitung

1. Vorbereitung

Den Dutch Oven auf mittlerer bis hoher Hitze vorheizen (ca. 180°C – 220°C)

2. Öl hinzufügen

Geben Sie das Pflanzenöl in den Dutch Oven und lassen Sie es erhitzen. Das Öl sollte heiß genug sein, um ein paar Popcornkörner sofort zum Platzen zu bringen, wenn Sie sie hinzufügen.

3. Testkörner hinzufügen

Fügen Sie 2-3 Popcornkörner hinzu und decken Sie den Dutch Oven ab. Warten Sie, bis die Körner platzen. Dies signalisiert, dass das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.

4. Popcorn-Mais hinzufügen

Sobald die Testkörner geplatzt sind, geben Sie den restlichen Popcorn-Mais in den Dutch Oven. Schütteln Sie den Topf kurz, um die Körner gleichmäßig im Öl zu verteilen.

5. Deckel schließen

Setzen Sie den Deckel auf den Dutch Oven und lassen Sie die Körner weiter erhitzen. Schütteln Sie den Dutch Oven gelegentlich vorsichtig, um sicherzustellen, dass die Körner gleichmäßig erhitzt werden und nicht anbrennen.

5. Popcorn platzen lassen

Hören Sie auf das Geräusch der platzenden Körner. Sobald das Popcorn zu platzen beginnt, sollten Sie den Topf regelmäßig schütteln (Vorsicht: sehr heiß!). Sobald das Platzen nachlässt und nur noch vereinzelt Körner platzen, nehmen Sie den Dutch Oven vom Herd oder der Hitzequelle.

5. Salzen / Zuckern

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Achtung, heißer Dampf!). Geben Sie das fertige Popcorn in eine große Schüssel und würzen Sie es nach Geschmack mit Salz, Zucker oder anderen Gewürzen. Wenn Sie Butter verwenden möchten, schmelzen Sie diese und geben Sie sie über das Popcorn.

Guten Appetit!

8. FAQ

Ist das Essen aus dem Dutch Oven sicher?

JA! Es ist eindeutig sicher und nicht gefährlich das Essen, welches im Dutch Oven zubereitet wurde zu verzehren. Es muss jedoch auf eine ordnungsgemäße Pflege und Reinigung geachtet werden.

Wie wird der Dutch Oven gereinigt?

Stellen Sie sicher, dass der Dutch Oven nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird. Verwenden Sie heißes Wasser und eine Bürste oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen. Bei Gusseisen-Dutch Oven ist es wichtig, dass sie nach dem Reinigen gut abgetrocknet und bei Bedarf leicht eingefettet werden, um Rostbildung zu verhindern.

→ detaillierte Anleitung findest du auf Seite 6.

Wie wird der Dutch Oven richtig verwendet?

Verwenden Sie den Dutch Oven gemäß den Anweisungen und Empfehlungen des Herstellers. Achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht überhitzen oder ohne Inhalt den Flammen aussetzen, da dies die Beschichtung beschädigen und die Funktionalität des Dutch Oven beeinträchtigen kann.

Wie sollte man den heißen Topf anheben und transportieren?

Seien Sie vorsichtig, wenn der Dutch Oven heiß ist, und verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass Sie den heißen Topf immer auf hitzebeständigen und ebenen Flächen abstellen.

Wann sollte ich meinen Dutch Oven entsorgen bzw. einen neuen kaufen?

Ein Dutch Oven kann viele Jahre lang halten, aber es gibt einige Anzeichen, die darauf hinweisen, dass es Zeit ist, ihn zu erneuern oder zu ersetzen. Sollte eines oder mehrere der untenstehenden Anzeichen auftreten, ist es möglicherweise an der Zeit den Dutch Oven zu ersetzen, um optimale Kochergebnisse und Sicherheit zu gewährleisten

- Schäden an der Beschichtung: Wenn die Beschichtung beschädigt ist und Metall freiliegt, kann dies die Kochergebnisse beeinträchtigen und Rostbildung fördern.
- Risse oder Brüche: Risse oder Brüche im Material des Dutch Oven können ein Sicherheitsrisiko darstellen und die Funktionalität des Kochgeschirrs beeinträchtigen
- Rostbildung: Wenn Rostbildung auftritt und sich nicht mehr vollständig entfernen lässt, kann dies die Kochergebnisse beeinträchtigen und die Gesundheit beeinträchtigen.
- Verformungen: Wenn der Dutch Oven sich durch Hitze verformt hat und nicht mehr flach aufliegt, kann dies zu ungleichmäßiger Hitzeverteilung und ungleichmäßigem Kochen führen.
- Unangenehme Gerüche oder Ablagerungen: Wenn sich unangenehme Gerüche oder Ablagerungen im Dutch Oven festsetzen und nicht mehr entfernen lassen, kann dies ein Zeichen dafür sein, dass er ausgetauscht werden sollte.

*VIEL SPASS MIT UNSEREM
DUTCH OVEN!*

*Wir freuen uns auf Eure Bilder von leckeren Gerichten, zubereitet in
unserem SOUK ONE Dutch Oven!*

Einfach per Mail an: support@souk-one.com.

*Mit Eurem Einverständnis laden wir die Bilder auf unseren Social Media
Plattformen und im Shop hoch.*

*Gerne auch unseren Instagram Account [@souk_one_more_atmosphere](https://www.instagram.com/souk_one_more_atmosphere)
verlinken oder
das Hashtag [#souk_one_dutch_oven](https://www.instagram.com/hashtag/souk_one_dutch_oven) nutzen.*