


GRILLSTAR DE


GRILLAKADEMIE
GRILLSEMINARE

DUTCH OVEN



Rezeptbuch

DUTCH OVEN

Bohnen mit Speck nach Bud Spencer
mit Fladenbrot

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Dutch Oven Pizza

Roastbeef auf Kräuterheu
mit Kartoffelgratin

Cranberry Apple Pie

Dutch Oven


GRILLSTAR DE

BESUCHE UNS IN
OWL'S GRÖSSTEM GRILLSTORE!
MIT MEHR ALS 1000M² FLÄCHE

Zubehör



Gewürze & Saucen



Grills

Bestes Fleisch

Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Oder auch bequem von Zuhause in unserem Online-Shop auf:

www.grillstar.de


GRILLSTAR DE

BOHNEN MIT SPECK NACH BUD SPENCER

MIT FLADENBROT



Dutch Oven



GRILLSTAR DE

Zutaten für 6 Personen:

Bohnen mit Speck

250g Bacon
2 Knoblauchzehen
300g Salami oder Cabanossi
2 Zwiebeln
2 kleine Dosen geschälte Tomaten
2 Dosen weiße Bohnen
2 Dosen Kidneybohnen
250g Saure Sahne
Don Marco's BBQ Booster Gewürz

Fladenbrot aus dem Dutch Oven:

400g Mehl
1 Hefemehl
250ml warmes Wasser
30ml Olivenöl
Salz
etwas Sesam

Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem Dutch Oven mit etwas Öl anschwitzen. Anschließend die in Scheiben geschnittene Cabanossi, bzw. Salami dazugeben. Das Ganze dann Braten, bis die Wurst gut angeröstet ist - das sorgt für den würzigen Geschmack!

Die beiden Bohnendosen öffnen und die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Tomaten aus der Dose zerquetschen und zu dem Speck und der Wurst in den Topf geben. Anschließend die Bohnen auch hinzufügen. Den gewünschten Flüssigkeitsgrad mit dem Saft der Tomaten regeln und alles zusammen schön heiß werden lassen.

Fladenbrot

Die Zutaten in der Küchenmaschine vermengen und gut kneten lassen. Den fertigen Teig ca. 1 Std. gehen lassen. Deckel des Dutch Oven mit Mehl bestreuen, den Teig darauf ausbreiten und mit Sesam bestreuen. Das Mehl dient dazu, dass das Fladenbrot nicht anbakt. Unter den Deckel 8 durchgeglühte Briketts legen. Der Dutch Oven kommt auf den Deckel so dass dieser geschlossen ist. Auf den Topf kommen nun ca. 20 durchgeglühte Briketts.

Nach ca. 30 min sollte das Fladenbrot fertig sein. Das könnt ihr testen indem ihr mit einem Zahnstocher in den Teig stecht. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Brot fertig.

Guten Appetit!



Dutch Oven




GRILLSTAR DE

SCHICHTFLEISCH AUS DEM DUTCH OVEN



Dutch Oven

GRILLSTAR ^{DE}

Zutaten für ca. 10 Personen:

3kg Schweinenacken
300g Bacon in Scheiben
4 Gemüsezwiebeln
3 Paprika
Magic Dust Gewürz

Old Texas BBQ Sauce

Zubereitung:

Den Schweinenacken in 2cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Rub würzen. Am besten über Nacht im Kühlschrank einwirken lassen.

Den Dutch Oven mit Baconscheiben auslegen. Das Gemüse in Scheiben schneiden. Nun das Fleisch und Gemüse abwechselnd im Dutch Oven schichten. Am besten den Dutch Oven leicht schräg halten. Anschließend gießen wir die BBQ-Sauce über das fertig geschichtete Fleisch. Die restlichen Baconscheiben legen wir einfach oben drauf.

Das Schichtfleisch "dopfen" wir nach der "Hälfte-Hälfte" Faustformel, also die eine Hälfte unter den Topf und die andere Hälfte auf den Dopf. Nach 1,5 Stunden sollte das Schichtfleisch fertig sein.

Als Beilage servieren wir Brot.

Guten Appetit!

Dutch Oven


GRILLSTAR DE

DUTCH OVEN PIZZA



Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

500g Mehl
300ml Wasser
2TL Salz
5g Frischhefe

Für die Sauce:

1 Dose Tomaten
Salz und Pfeffer
etwas Zucker
Basilikum
Oregano

Belag nach Belieben

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und anschließend zu dem Mehl-Salz-Gemisch geben. Anschließend die Küchenmaschine die Masse für gut 20 Minuten lang zu einem homogenen Teig kneten lassen. Danach den Teig abdecken und ca. 45 min gehen lassen.

Für die Sauce nehmen wir die Dosentomaten und hacken diese grob. Anschließend vermengen wir die kleingeschnittenen Tomaten mit den restlichen Zutaten.

Den Dutch Oven Deckel mit Öl oder Mehl bestreichen, damit die Pizza nicht kleben bleibt. Der Teig kommt auf den Deckel und kann nun nach Belieben mit Sauce und Wunschbelag belegt werden.

Jetzt werden ca. 8 Briketts unter den Deckel gelegt. Auf den Deckel wird der Topf gestellt. Auf den Topf werden nun weitere 25-30 Kohlen gelegt. Nach ca. 25 Minuten schauen wir das erste Mal nach der Pizza. Ist der Käse noch blass, geben wir der Pizza noch weitere 5-10 Minuten.

Guten Appetit!



GRILLSTAR DE

ROASTBEEF AUF KRÄUTERHEU

MIT KARTOFFELGRATIN

Dutch Oven

Zutaten für 4 Portionen:

800g Roastbeef
Grobes Meersalz
Steakpfeffer
Kräuterheu (Axtschlag)

Kartoffelgratin

1,2 Kg Kartoffeln
300ml Sahne
150ml Milch
Muskatnuss (frisch gerieben)
Salz&Pfeffer
100g geriebener Emmentaler
Speck & Zwiebeln

Zubereitung

Den Deckel vom Dutch Oven einfetten und erhitzen. Das Roastbeef rundherum anbraten. In der Zwischenzeit das Kräuterheu in den Dutch Oven geben. Wenn das Roastbeef von allen Seiten schön braun ist, legen wir es in den Dutch Oven auf das Heubett und decken diesen zu. Von unten 1/3 Kohlen, von oben 2/3 Kohlen legen. Das Fleisch am besten per Thermometer überwachen und bis zur gewünschten Kerntemperatur garen. Am besten das Fleisch 2°C vorher aus dem Dopf nehmen, vom Heu befreien und mit Alufolie abdecken und gut 15min ruhen lassen. In der Zeit gart das Fleisch bis zur gewünschten Temperatur nach.

Kartoffelgratin

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Dutch Oven von innen mit Butter einfetten. Die Kartoffeln nun im Dutch Oven schichten. Auf jede Lage Kartoffeln etwas Muskatnuss reiben, sowie den angebratenen Speck und die Zwiebeln. Sobald die Kartoffeln geschichtet sind wird die Sauce zubereitet.

Sahne und Milch wird in einen Topf gegeben und mit reichlich Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und anschließend kurz aufgekocht. Die Sahne-Milch-Mischung gibt man dann über die Kartoffeln im Dutch Oven. Die Kartoffeln müssen dabei nicht komplett in der Sahne-Milch-Mischung liegen. Zuletzt gibt man den frisch geriebenen Käse drauf.

Nach ca. 60-70 min. ist das Kartoffelgratin fertig, unter Umständen braucht es auch bis zu 90 min. Wenn es cremig ist, ist es perfekt.

Guten Appetit!



GRILLSTAR DE

CRANBERRIE-APPLE PIE

Dutch Oven

Zutaten für 12er Dutch Oven Zubereitung

350g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
50g zerlassene Butter
1 Ei
150ml lauwarme Milch
2 Kg Äpfel
150g getrocknete Cranberrys
75g Zucker
1 gestrichener. TL. Zimt
Vanilleeis

15-20 Briketts
im Anzündkamin anfeuern

Dutch Oven mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und in den Dutch Oven legen. Anschließend Cranberrys darauf verteilen. Zucker, Vanillezucker und Zimt zusammenmischen und über die Äpfel-Cranberry-Mischung geben. Kurz andünsten (Briketts unterm Dutch Oven 6 Stück) und dann auskühlen lassen. Anschließend den Hefeteig herstellen und damit die Äpfel bedecken.

Das Ganze ca. 1 Stunde im Dutch Oven backen. (oben 12 Briketts und unten 6) Gegen Ende der Zeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig fertig ist. Anschließend den Kuchen im geöffneten Dutch Oven ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Auf einen Teller mit Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!



FOLGE UNS FÜR AKTUELLE INFO'S UND INSPIRATION:



Grillstar.de GmbH

Geschäftsführer: Markus Hennig
Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Kontakt

Telefon: +49 (0) 5209-5973210
E-Mail: info@grillstar.de