

## Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf



Der Dutch Oven gehört zu meinen liebsten Koch-Tools. Ich mag das langsame Schmoren, das sich gern mal über ein paar Stunden hinziehen kann, das gemütliche Zusammensitzen währenddessen und das besondere Feeling, das einfach immer aufkommt, sobald man den gusseisernen Kumpel rausholt. Es hat einfach etwas Ursprüngliches und Abenteuerliches. **Man ist nicht an die Küche gebunden, sondern kann kochen wo, wie und wann man will** – egal, ob beim Camping oder nach Feierabend im heimischen Garten. Genau darum geht's beim Kochen mit dem Gusstopf. Wer's schnell mag, ist mit einem Schnellkochtopf wohl besser bedient.

**In diesem Guide erfährst du Schritt für Schritt alles Wissenswerte über deinen Dutch Oven:**

- was das **Besondere** an ihm ist
- wie du die richtige **Größe** wählst
- was du beim **Kauf** beachten solltest
- wie du deinen Dutch Oven richtig **einbrennst, pflegst und lagerst**
- wie du ihn mit **Gasgrill, Backofen, Briketts** und im **offenen Feuer** anheizt
- zu guter Letzt kriegst du noch ein paar praktische **Tipps** und richtig leckere **Dutch Oven Rezepte** mit auf den Weg

Also dann: Lasset das Dopfen beginnen!

### Was ist eigentlich ein Dutch Oven?

Als mein Vater vor einigen Jahren mit einem ultra-schweren, schwarzen Topf um die Ecke kam und sagte: „Grillen fällt heut aus, wir schmeißen den Dutch Oven an!“, dachte ich erst an einen neuen, schnell wieder verfliegenden Outdoor-Trend. Weit gefehlt! Seitdem ich mit Schichtfleisch, geschmorten Ribs und Co. gelockt wurde, hat sich der Dopf – vor allem im Herbst und Winter – zu meinem ständigen Koch-Begleiter entwickelt.

Aber was genau ist denn jetzt eigentlich ein Dutch Oven und was unterscheidet ihn von herkömmlichen Pötten?

Der Dutch Oven – oder auch liebevoll "Dopf", Camp Oven, Potje oder Black Pot genannt – ist im Grunde genommen ein **dickwandiger und massiver Topf aus Gusseisen**. Viele Modelle sind mit Füßen am Topfboden versehen, damit man ihn direkt über die glühenden Briketts oder Glut stellen kann. Da der Dutch Oven aber von vielen Outdoor-Fans auch im Grill oder Backofen genutzt wird, empfehle ich, einen Dopf ohne Füße zu kaufen, damit er auch bequem auf Flächen wie Herd, Grill- oder Backofenrost Platz findet.

Der Gusstopf ist außerdem mit einem Deckel ausgestattet, dessen hohe Ränder dafür sorgen, dass Briketts sicher darauf platziert werden können, ohne dass beim Öffnen des Deckels etwas davon ins zubereitete Essen fallen kann. Außerdem lässt der passgenaue und dicht schließende Deckel den Dampf im Inneren des Topfes nicht entweichen und erzeugt so eine Umluft-Hitze, die die Speisen gleichmäßig gart.

Ein weiterer Clou, den die meisten Dopf-Deckel haben, sind die **Füße auf der Oberseite**. Durch sie lässt sich der **Deckel praktischerweise zu einer Pfanne umfunktionieren**: einfach umdrehen, Hitze drunter und losbrutzeln. Der Henkel aus Metall macht's sogar möglich, dass du den Topf an einem Dreibeingestell über ein offenes Feuer hängen kannst.

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

## Das kann dein Dutch Oven - Die Vorteile des Outdoor-Allrounders

Es gibt ein paar wirklich gute Gründe, sich einen Dutch Oven anzuschaffen. Diese Art des Kochens wird schließlich nicht umsonst schon seit hunderten von Jahren zelebriert.

- Er gehört auf Grund seiner **Vielseitigkeit** in jeden gut ausgestatteten Haushalt. Egal ob deftiges Chili, butterweiche Spareribs oder süßer Apple Crumble – **der gusseisernen Topf ist ein Alleskönner.**
- **Frittieren, Backen, Rösten, Köcheln, Anbraten:** Wenn du ihn zum Camping mitschleppst, ist es quasi so, als wenn du deine komplette Küche dabei hast.
- **Im Gasgrill oder Backofen, mit Briketts, Holzkohle oder überm offenen Feuer:** Für echte Outdoor-Fans ist die Anschaffung ein absolutes Muss.
- Das dickwandige Gusseisen **speichert die Hitze ultra-lange und gleichmäßig.** Das sorgt beispielsweise dafür, dass Öl beim Frittieren eine konstante Temperatur hält. So wird die Panierung schön knusprig und das Panierte gleichmäßig gar.
- Durch die **gut verteilte Hitze** wird Fleisch beim Anbraten regelmäßig braun und erhält klasse **Röstaromen.** Die Speisen werden außerdem **schonend gegart, bleiben saftig und der Geschmack geht nicht verloren.**



Dutch Oven auf dem Herd

## Checkliste: Worauf muss ich beim Kauf eines Dutch Ovens unbedingt achten?

Das Angebot an Dutch Oven und Gussgeschirr ist riesig. Da verliert man schon mal den Durchblick. Beim Kauf deines neuen gusseisernen Kumpels solltest du unbedingt ein paar Dinge beherzigen, damit du lange Spaß mit ihm hast und während deiner Dopf-Action nichts daneben geht. Damit der Kauf leichter fällt und du einen hochwertigen Topf bekommst, habe ich dir die wichtigsten Kriterien zusammengefasst.

- Die **Wände** des Gusstopfes sollten überall **gleich dick** sein, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Stellen, die auffallend dicker sind als andere, erzeugen Cool- oder Hotspots, die das gleichmäßige Erhitzen und Abkühlen verhindern.
- Achte darauf, dass der Topf nicht zu leicht ist, sondern aus **massivem, feinporigen Gusseisen** gefertigt wurde. Die feinen Poren verhindern, dass Feuchtigkeit in den Topf gelangt und dieser rostet. Außerdem sinkt die Wahrscheinlichkeit, dass der Topf reißt, da durch die Feinporigkeit weniger Luft im Gusseisen eingeschlossen wird.
- Der **Deckel** sollte weitestgehend (ein minimaler Spielraum ist normal) **passgenau sein und dicht schließen**, damit während des Kochens kein Dampf austreten kann.
- Der Deckel sollte außerdem einen **hohen Rand** haben, damit Kohle und Briketts sicher darauf platziert werden können und nicht herunterfallen, wenn du den Deckel vom Topf abnehmen willst.
- Da Gusstöpfe sehr schwer werden können, sollte der **Henkel des Topfs stabil und gerade sein**, damit dein kochend heißes Chili con Carne nicht auf deinen Füßen landet.
- Egal ob im Gasgrill, im Backofen, über offenem Feuer oder auf Briketts: dein Dopf sollte einen **stabilen Stand haben und nicht wackeln.**

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

- Ein **Ausguss** am Topf ist praktisch, wenn du Suppen, Eintöpfe oder Braten im Dutch Oven machst und die Sauce abgießen willst.
- Ein **Deckelheber** und ein **Henkel** sollten ebenfalls dabei sein, damit du deinen Topf sicher transportieren und den Deckel problemlos abnehmen kannst.

## Tipps und Tricks für deinen Dutch Oven

- Stelle den Dutch Oven nach Möglichkeit **nicht auf den kalten Boden** (vor allem nicht im Winter), sonst verliert er an Temperatur.
- Fülle **niemals kaltes Wasser in einen noch heißen Topf!** Durch das schnelle Abkühlen könnte das Gusseisen springen.
- Bereite lieber **keine stark säurehaltigen Gerichte, z.B. mit viel Zitronensaft oder Essig**, in deinem Topf zu. Die Säure könnte der Patina schaden.
- Lasse einen **leeren Topf nie auf einer Hitzequelle** stehen. Das Gusseisen könnte sich dadurch verformen oder sogar brechen.
- Du kannst den **Deckel** des Dutch Ovens auch als **Pfanne** benutzen, indem du ihn einfach umdrehst und über die direkte Hitze auf deinen Gasgrill stellst bzw. Briketts drunter legst.



Dutch Oven Deckel als Pfanne benutzen

## Welche Dutch Oven Größe ist die richtige für mich?

Dutch Oven gibt es in zig verschiedenen Größen, Formen und Ausführungen. Dabei ist die passende Größe von zwei Dingen abhängig.

### 1. Wieviele Personen möchtest du bekochen?

### 2. Was möchtest du zubereiten?

Die Durchmesser der verschiedenen Dutch Oven sind oft in **Zoll angegeben**. Dabei entspricht 1 Zoll 2,54 Zentimetern. Andere Modelle werden wiederum in der amerikanischen Größeneinheit QT (Quarte) angegeben. 1 Quarte entspricht dabei 0,946 Liter.

- Die kleinste Topfgröße eignet sich mit etwa **2 Litern** Fassungsvermögen gut für **Saucen und Beilagen** oder wenn du mal **nur für dich oder eine zusätzliche Person** kochst.
- Falls du einen kleinen Kreis von etwa **3-5 Personen** kulinarisch beglücken willst, eignet sich ein **4-Liter-Topf** schon besser.
- Der **6-Liter-Topf** ist die beliebteste Größe für Dopf-Einsteiger. Nicht zu klein und nicht zu groß – perfekt für einen gemütlichen Grillabend mit **4-8 Freunden**.
- Wenn's etwas voller bei dir zu Hause wird, legst du einfach nochmal ein paar Liter drauf und schaffst dir einen 8 oder 12-Liter-Topf an. Darin kannst du auch ohne Probleme ganzes Geflügel oder Braten zubereiten. Mit einem **8-Liter-Topf** bekommst du locker **8-14 Personen** satt, mit einem **12-Liter-Topf** sogar **14 - 20**.
- Wenn du die Vollausrüstung brauchst, bist du mit einem **Dutch-Oven-Set** am besten bedient. Darin sind meist mehrere Töpfe, Pfannen, Saucieren und sogar Wendeplatten enthalten.

Als Faustformel kannst du dir merken: **1 Liter Topfinhalt pro Person**.

8": 2 Liter -> 2-3 Personen

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

10": 4 Liter -> 3-5 Personen

12": 6 Liter -> 5-7 Personen

14": 8 Liter -> 7-9 Personen

16": 12 Liter -> 12-18 Personen



Dutch Oven verschiedene Größen

## Jetzt wird losgedopft - Dein Dutch Oven in Action!

Damit dein Topf richtig lange hält und du ihn noch an deine Enkel vererben kannst, muss er **vor der ersten Benutzung eingebrannt** werden. Beim Einbrennen bildet sich eine Patina bzw. Beschichtung, die das Gusseisen schützt, einen Rostschutz und eine Antihafbeschichtung für den Topf bildet.

Einige Modelle sind **schon eingebrannt**, wenn du sie kaufst (**seasoned finished**). Dann musst du sie nur nochmal mit heißem Wasser ausspülen und schon kannst du losdopfen.

Die meisten Modelle sind **vorgeölt** oder mit einer Bienenwachsschicht überzogen (**preseasoned**), damit sie nicht rosten und direkt einsatzfähig sind. Allerdings dient dieser Rostschutz, bzw. die dünne Schicht eher der Lagerung und dem Versandweg, deswegen solltest du diese Modelle vernünftig einbrennen.

Wiederum andere Töpfe sind komplett **unbehandelt**. Bei ihnen musst du auch das Ölen, neben dem Einbrennen, selbst übernehmen.

Schau bei deinem Kauf also genau, ob der Topf

vorbehandelt ist oder nicht und kontaktiere notfalls den Hersteller, wenn du nicht sicher bist.

## Dutch Oven richtig einbrennen

### Schritt 1:

Lass deinen Dutch Oven **1 Stunde** mit etwas milden Spülmittel im **Waschbecken einweichen**.



Dutch Oven einweichen lassen

### Schritt 2:

Entferne gründlich mit einem Topfschwamm **Fett und Produktionsrückstände** aus dem Dutch Oven.



Dutch Oven schrubben

### Schritt 3:

Spüle den Dutch Oven gründlich mit **heißem Wasser** aus und wische ihn mit einem festen Baumwoll-Handtuch **trocken**.



Dutch Oven trockenwischen

### Schritt 4:

Damit dein Topf richtig **durchtrocknet**, stellst du ihn bei **150 °C für 1,5 Stunde** in den Backofen (Umluft) oder auf indirekter Zone in deinen Grill. Du kannst ihn auch mit der Öffnung nach unten und dem Deckel separat daneben auf den Rost stellen.



# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf



Dutch Oven im Grill trocknen



Dutch Oven mit Öl einpinseln



Dutch Oven im Backofen trocknen

## Schritt 5:

Nun pinselst du den Dutch Oven inklusive Deckel von innen gründlich mit **Erdnuss, Leinöl oder flüssigem Schweineschmalz** ein. Dafür benutzt du am besten einen Backpinsel.

## Schritt 6:

Lass das Öl **10 Minuten einziehen** und entferne dann überschüssiges Öl mit einem Baumwoll-Tuch. Benutze lieber **kein Küchenpapier**, das fusselt zu sehr.



Überschüssiges Öl aus Dutch Oven entfernen

## Schritt 7:

Lege den Dutch Oven nun mit der **Unterseite nach oben** auf die Gussroste in den Grill oder auf den Rost im Backofen. Heize den Ofen (Ober-/Unterhitze) oder Gasgrill (direkte Hitze) auf **200 – 220 ° C**.

Lasse deinen Gusstopf nun **90 Minuten einbrennen**.



Dutch Oven im Gasgrill einbrennen

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf



Dutch Oven im Backofen einbrennen



Dutch Oven mit heißem Wasser ausspülen

## Schritt 8:

Schalte den Grill oder Backofen aus und lasse den Topf **komplett auskühlen**.

Durch jeden Einbrenn-Durchgang wird die Patina dicker und robuster. **Wiederhole die Schritte** vom Einölen bis zum Ausbrennen und Abkühlen **3-6 Mal**, je nachdem wie dick du die Patina haben möchtest.

Falls dir dein Essen im Dopf mal besonders stark angebrannt ist, er Rost ansetzt oder du versehentlich aggressives Spülmittel oder einen zu harten Schwamm benutzt hast, der die Patina beschädigt hat, solltest du den Dutch Oven unbedingt erneut einbrennen. Wenn du deinen Dopf richtig benutzt, wird die Patina bei jeder Koch-Session besser.

## Reinigung und Pflege des Dutch Ovens

Das Wichtigste bei der Reinigung des Dutch Ovens ist, dass du niemals, wirklich **NIEMALS Spülmittel** benutzt. Das würde die mühevoll eingebrannte Patina angreifen. Es reicht, wenn du Essensreste mit einem Holzlöffel oder einem Plastikschaber entfernst und den Dopf dann einfach mit heißem Wasser ausspülst.



Essensreste aus Dutch Oven entfernen

Nach der Reinigung mit Wasser trocknest du den Topf gründlich und ölst du ihn am besten mit Kokosfett, Sonnenblumen- oder Rapsöl ein. Es gibt auch extra Pflegesprays und Pasten für Gusseisen.



Dutch Oven mit Öl pflegen

## Dutch Oven richtig lagern

Der Dutch Oven sollte nie mit **vollständig geschlossenem Deckel** gelagert werden, da das Öl sonst ranzig werden kann. Und wenn das Öl einmal ranzig ist, musst du den Topf nochmal neu einbrennen, da die Speisen sonst den Geschmack des ranzigen Öls annehmen. Stelle immer sicher, dass die **Luft im Innern zirkulieren** kann. Am besten bewahrst du ihn drinnen an einem trockenen Ort auf und legst den Deckel nur halb auf den Topf bzw. klemmst ein Tuch zwischen Deckel und Topf, **damit ein Spalt offen bleibt**. Stelle ihn lieber nicht nach draußen, dort könnte er Rost ansetzen. Achte außerdem darauf, dass der Topf immer **komplett trocken** ist, nachdem du ihn benutzt hast. Er wird sonst trotz Patina anfangen Flugrost anzusetzen, wenn sich Wasserreste darin

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

befinden.



Dutch Oven richtig lagern

## Wie feuere ich meinen Dutch Oven an?

Du kannst deinen Dutch Oven sowohl drinnen als auch draußen auf die verschiedensten Weisen anfeuern. Die gängigste Methode ist, Grillbriketts unter bzw. auf den Dutch Oven zu legen. Wer's richtig abenteuerlich mag, stellt den Gusstopf in die Glut eines Feuers oder hängt ihn an einem Dreibein direkt in die Flammen. Als rauchfreie Alternative benutzt du einfach deinen Grill oder deinen Backofen/Herd in deiner Küche, um dem Feuertopf ordentlich einzuheizen.

## Dutch Oven Verwendung mit Briketts

Grillbriketts zu nutzen ist wohl die gängigste Methode, seinen Dopf anzuheizen. Schließlich wurde der Deckel mit seinem hohen Rand genau dafür entwickelt. Dabei ist es anfangs gar nicht so einfach die richtige Menge Briketts zu wählen. Und wie man die dann auch noch richtig anordnet, ist sowieso verwirrend.

Folgender Tabelle kannst du entnehmen, wie viele Briketts du für die verschiedenen Größen brauchst und wie heiß es dabei in deinem Topf wird. Dabei gehe ich von der Standardgröße hochwertiger Grillbriketts (die Eierförmigen) aus. Falls du qualitativ minderwertige Briketts nutzt, die oft kleiner sind, brauchst du eventuell mehr von ihnen.



Tabelle: Wieviele Briketts brauche ich für meinen Dutch Oven?

Da einige Gerichte zum Beispiel mehr Unter- als Oberhitze brauchen, variiert die Anordnung der Briketts bei den verschiedenen Zubereitungsarten. Brot braucht beim Backen beispielsweise mehr Oberhitze und Suppe zum Köcheln mehr Unterhitze. Folgende Verteilungen der Briketts kannst du dir merken:

- **Köcheln** (z.B. für Eintöpfe, Suppen etc.): 1/3 der Briketts auf dem Deckel – 2/3 unter dem Dutch Oven
- **Backen** (z.B. für Kuchen, Brot, Gebäck): 2/3 der Briketts auf dem Deckel – 1/3 unter dem Dutch Oven
- **Braten und Schmoren** (z.B. große Fleischstücke, Bratenstücke etc.): 1/2 der Briketts auf dem Deckel – 1/2 unter dem Dutch Oven

Folgende Dinge solltest du außerdem beachten, wenn du mit Briketts arbeitest:

- Asche reduziert die Effizienz der Briketts, weil sie die Hitze abhält, also **entferne Aschereste** während des Kochens auf und unter dem Topf regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn du etwas lange und langsam schmorst und während der Kochzeit neue Briketts hinzufügen musst (beispielsweise bei Ribs oder Pulled Pork).
- Wenn dein Gericht eine längere Kochzeit hat, solltest du rechtzeitig **neue Briketts vorbereiten** und nicht warten, bis die Alten schon ausgegangen sind.
- Falls du **günstige Briketts** benutzt und es zudem auch noch windig ist, musst du die Briketts viel **schneller austauschen**. Nutzt du qualitativ hochwertigere Briketts und es ist windstill, halten die Briketts deutlich länger.
- Ordne die Briketts unter und auf dem Topf **kreisförmig** an, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
- Achte bei der **Lagerung** der Briketts darauf, dass die Umgebung **trocken** ist. Sobald die Briketts einmal feucht oder nass geworden sind, musst du sie erstmal mühsam durchtrocknen und kannst eine spontane Dopf-Session vergessen.
- Bevor du die Reste deiner Briketts in der **schwarzen**

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

Tonne entsorgst, müssen sie immer komplett ausgekühlt sein.



Dutch Oven mit Briketts befeuern

## Die Auswahl der richtigen Dutch Oven Briketts

Die Deutschen stehen auf Grillkohle und -briketts. 2017 wurden etwa **215.000 Tonnen** davon nach Deutschland importiert. Dabei kommt der Großteil des Brennstoffs aus Polen, der Ukraine und Paraguay – nur ein kleiner Bruchteil der Holzkohle stammt aus Deutschland. Dabei passiert es nicht selten, dass für die Produktion der Holzkohle Tropenhölzer verwendet werden und somit wertvoller Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten oder sogar ganze Ökosysteme zerstört werden.

Der Umwelt (und natürlich der Qualität) zuliebe, solltest du bei der **Auswahl der Briketts** für deinen Dutch Oven darauf achten, dass diese das **FSC-Siegel** (Forest Stewardship Council) tragen. An diesem Zertifikat erkennst du, dass das verwendete Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt und keine Tropenhölzer verwendet wurden.

Zusätzlich sollten deine Briketts noch mit der **DIN-Zertifizierung** ausgezeichnet sein. Es garantiert, dass in der Holzkohle **kein Pech, Erdöl, Koks oder auch Kunststoffe** verarbeitet wurden. Das sogenannte Qualitätszeichen **DINplus** zeichnet Briketts aus, **die sehr lange brennen, weil sie einen hohen Kohlestoffanteil** aufweisen. Somit bleibt beim Durchglühen auch weniger Asche übrig, als bei den günstigen Varianten, die künstliche Bindemittel enthalten und dadurch schneller

ausgehen.

## Kleiner Exkurs: Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Holzkohle und Holzkohlebriketts?

Briketts sind im Grunde gepresster Holzkohlestaub und werden gebunden. Dadurch haben sie eine höhere Dichte als einfache Holzkohle und brennen länger. Das hat außerdem den Vorteil, dass weniger Asche erzeugt wird. Deswegen eignen sich Grillbriketts beim Kochen mit dem Dutch Oven besser als einfache Holzkohle, die durch ihre geringere Dichte zwar sehr heiß aber viel kürzer brennt. **Holzkohle kann bis zu 800 °C heiß werden, Briketts nur etwa 400 °C.**

Schlussendlich bedeutet das für dich, dass du beim Kauf der Briketts für deinen Dutch Oven nicht geizig sein solltest. Gib lieber etwas mehr Geld aus, davon hast du letztendlich auch mehr (zum Beispiel ein gutes Gewissen). Günstige Briketts brennen meist nur relativ kurz und müssen öfter ausgetauscht werden. Das liegt an der schlechten Bindung der Holzkohle, was auch der Grund dafür ist, dass die Briketts beim Verschieben oder Runternehmen leicht zerbröseln. Hochwertige Grillbriketts speichern die Hitze länger, sind gleich groß und geben die Hitze gleichmäßiger an deinen Gusstopf weiter. Hier ist der Spruch "Wer billig kauft, kauft zwei mal" ziemlich zutreffend.

## Dutch Oven Verwendung im Gasgrill

Falls du auf deinem Balkon oder in deinem Garten nicht mit Briketts oder offenem Feuer hantieren kannst bzw. darfst, musst du trotzdem nicht aufs Dutch Oven verzichten. Stell den Topf doch einfach ganz gemütlich in deinen Gasgrill. So räucherst du deine Nachbarn nicht zu, aber feierst trotzdem volles Outdoor-Feeling.

Du kannst den Dutch Oven mit dem Gasgrill sowohl **indirekt** als auch **direkt** beheizen. Wenn du etwas anbraten möchtest, stellst du den Deckel oder den Topf einfach aufs Rost über die direkte Zone und gibst ordentlich Hitze. Wenn du hingegen Schmorgerichte, wie Schichtfleisch zubereiten willst, stellst du den Dutch Oven in die indirekte Zone, schließt den Deckel des Gasgrills und regelst den Grill auf mittlere bis niedrige Hitze (ca. 180 °C) ein. Falls dein Gasgrill ein Seitenkochfeld hat und dein Gericht nur Hitze von unten braucht, kannst du den Topf auch einfach darauf stellen.



# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf



Dutch Oven im Gasgrill verwenden

## Dutch Oven Verwendung im Backofen

Wenn du keine Möglichkeit hast draußen zu dopfen oder ein Jahrhundertsturm tobt, kannst du deinen Dutch Oven natürlich auch im Backofen in der Küche anheizen. Dem Topf ist es ja prinzipiell völlig egal, woher er seine Hitze bekommt. Wenn du einen Dopf mit flachem Boden hast, stellst du ihn einfach auf den Backofen-Rost. Falls dein Modell drei Beine hat, kannst du ihn auch direkt auf den Boden des Backofens stellen. Nun wählst du einfach die gewünschte Temperatur und stellst den Backofen auf **Ober-/Unterhitze** ein. Wenn du dein Gericht schön anbräunen willst, nimmst du einfach während der letzten 15-20 Minuten den Deckel vom Dutch Oven. Falls dein Backofen das kann, stellst du ihn auf die **Grillfunktion** um. Damit geht das Anbräunen von Oben schneller. Behalte das Gericht dann aber gut im Auge, damit es nicht schwarz wird.



Dutch Oven im Backofen verwenden

## Dutch Oven Verwendung über offenem Feuer

Wenn du blutiger Dopf-Anfänger bist, solltest du anfangs darauf verzichten, deinen Dutch Oven an einem Dreibein über offenes Feuer zu hängen. Die Glut eines Feuers ist grundsätzlich besser geeignet und einfacher zu kontrollieren, als lodernde Flammen.

Am besten fängst du damit an, dir einen **feuerfesten und ebenen Platz** zu suchen, an dem du dein Feuerchen entzünden kannst und darfst. Das könnte zum Beispiel eine offene, abgegrenzte Feuerstelle mit Steinen oder eine Feuerschale sein. Bedenke immer die Waldbrandgefahr – besonders im Sommer! **Offene Feuer in Wäldern sind im überwiegenden Teil Deutschlands sowieso streng verboten. Außerhalb des Waldes gilt ein Mindestabstand von 100 Metern zum Waldrand.**

In **Parks oder auf öffentlichen Plätzen** gibt es je nach Stadt oder Gemeinde unterschiedliche Bestimmungen für offene Feuer, die Zeitpunkt, Größe und Abstand des Feuers definieren. Meist muss ein amtlicher Antrag dafür gestellt werden. Ähnlich sieht es mit Lagerfeuern **im eigenen Garten** aus. Jede Stadt oder Gemeinde hat hierfür eigene Regeln. Vielerorts sind offene Feuer nur an bestimmten Tagen im Jahr, z.B. an Ostern, erlaubt. Wenn du außerhalb dieser Zeiten ein Feuer in deinem Garten machen willst, musst du das erst beim Ordnungsamt beantragen.

Nachdem du dein Feuer entfacht hast, kannst du dir einen Grillrost nehmen, ihn über die im Feuer entstandene Glut legen und den Dutch Oven darauf abstellen. Diese Glut ordnest du am besten etwas abseits von den direkten Flammen an, sonst wird es deinem Topf zu heiß. Alternativ kannst du auch ein paar Pflastersteine kreisförmig um die Glut herum legen, sodass der Topf sicher auf den Steinen steht und sich unter ihm die Glut befindet.

Falls du einen Gusstopf mit Füßen hast, kannst du diesen direkt in ein flaches Bett aus Glut stellen. Ebenfalls wichtig ist, dass du einen hitzebeständigen Untergrund hast, auf dem du deinen heißen Dutch Oven abstellen kannst, nachdem du ihn von der Glut genommen hast. Das könnte zum Beispiel eine Platte aus Gusseisen, Stein oder Stahl sein. Achte darauf, dass du die Glut unter dem Rost so anordnest, dass der Topf sicher darauf liegt und

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

nicht kippen kann.

Benutze anfangs **nicht zu viel Glut**, sonst verbrennt dir dein Essen. Ich neige schnell dazu, dem Dutch Oven zu viel Hitze zu geben. Arbeite deswegen lieber mit weniger Glut, als mit zu viel. Nachlegen kannst du notfalls immer noch.

Denke außerdem daran, dass Glut nicht so lange heiß bleibt wie Briketts, und sie daher öfter ausgetauscht werden muss.



Dutch Oven im offenen Feuer verwenden

## Das richtige Dutch Oven Zubehör

Es gibt für deinen Dutch Oven **einiges an essentiellm Equipment**, auf das du nicht verzichten solltest und das dein Outdoor-Cooking erst zu einer runden Sache macht. Hier findest du einen Überblick über das wichtigste Zubehör.

### Deckelheber

Da der Deckel eines Gusstopfs in der Regel sehr schwer und sehr heiß ist, ist ein **Deckelheber** unverzichtbar. Der keilt sich in den Henkel des Deckels und hält ihn dank des Hebelmechanismus in waagerechter Position, damit die Briketts dort bleiben, wo sie hingehören und deine Finger keine Brandblasen kriegen. Bei unserem Dutch Oven John ist schon einer dabei.



Dutch Oven Zubehör Deckelheber

### Zange zum Kohleauflegen

Damit du die Briketts auf deinem Dopf präzise platzieren kannst, ohne dir die Finger zu verbrennen, brauchst du eine **feuerfeste Zange**. Das funktioniert mit einer normalen Grillzange genauso gut wie mit einer speziellen Kohlezange. Wichtig ist, dass die Zange einen festen Griff hat.



Dutch Oven Zubehör Kohlezange

### Grillhandschuhe

Ein Dutch Oven kann, wie schon erwähnt, sehr sehr heiß werden. Deswegen solltest du dir sicherheitshalber immer **Grillhandschuhe** anziehen, wenn du mit deinem Dopf herumhantierst. Handschuhe aus **feuerfester Wolle, Kevlar oder Leder** bieten einen optimalen Hitzeschutz und lassen deinen Händen ihre Beweglichkeit.

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf



Dutch Oven Zubehör Grillhandschuhe

## Anzündkamin

Um deine Briketts schnell, gleichmäßig und sicher zum Glühen zu bringen, benötigst du einen **Anzündkamin**. Diesen stellst du einfach auf einen feuerfesten Untergrund, gibst die gewünschte Anzahl Briketts in den Kamin, zündest Anzündwürfel darunter an und wartest 15-20 Minuten, bis alle Briketts gleichmäßig durchgeglüht sind.



Dutch Oven Zubehör Anzündkamin

## Holzkochlöffel

Ein schöner **Holzkochlöffel** macht bei deinen Dopf-Experimenten richtig was her. Für alle authentischen Outdoor-Köche (und die, die so wirken wollen) ist er obligatorisch. Nebenbei behandelt er deinen Dutch Oven auch noch mit dem nötigen Respekt. Robustes Holz schädigt nicht deine mühsam aufgebrachte Patina und

übersteht problemlos die ein oder andere Dopf-Party.



Dutch Oven Zubehör Holzkochlöffel

## Woher kommt der schwarze Pott überhaupt?

Mit Gusseisen wird schon seit Jahrhunderten gekocht. Das robuste Material eignet sich eben perfekt für die Herstellung von Pfannen, Töpfen oder Brättern, weil es **extrem hitzebeständig** ist und die Wärme gleichmäßig an die Speisen weitergibt. Damals wurde das Gussgeschirr überm offenen Feuer, später mit Kohle- oder Holzöfen zum Braten, Backen, Köcheln und Schmoren eingesetzt. Heute befeuern wir unseren Dutch Oven lieber mit Briketts, in unserem Grill oder im Backofen. Doch woher genau stammt der Dutch Oven? Irgendjemand muss doch die geniale Idee zu diesem Zauber-Topf gehabt haben?

Dazu gibt es verschiedene Theorien und Vermutungen. Folgende Story klingt für mich dabei am plausibelsten:

Die **Niederländer** starteten im **17. Jahrhundert** damit, ihre Kochbehälter aus Messing zu gießen. Während des Prozesses benutzten sie Sand, um die Formen zu machen und produzierten mit dieser Methode hochwertige Töpfe mit einer gleichmäßigen Oberfläche, während die Engländer hauptsächlich Lehm und Ton für die Produktion nutzten. 1704 reiste der Engländer **Abraham Darby** nach Holland, um dieses niederländische Gießverfahren zu untersuchen. Als er nach England zurückkehrte, versuchte er ein ähnliches Produkt zu entwerfen und entwickelte den Gussprozess weiter, indem er das ergiebigere und weitaus günstigere Material Eisen verwendete. Wahrscheinlich patentierte Darby 1707 das

# Der große Dutch Oven Guide – Kochen mit dem Gusseisentopf

Verfahren und nannte die Töpfe als **Hommage an die Methode der Holländer "Dutch Oven"**. Von da an begann er, Gusstöpfe in die neuen Kolonien und die restliche Welt zu verschiffen. Andere Quellen vermuten, dass niederländische Händler oder Verkäufer Gusseisentöpfe auf der Straße verkauften und der Name "Dutch Oven" davon abgeleitet wurde.

Schließlich brachten die Amerikaner die englischen Töpfe in ihre **neuen Kolonien** und entwickelten sie während der Kolonialzeit weiter. Der Patriot Paul Revere wurde dafür bekannt, dass er dem Gusstopf drei Beine und dem Deckel eine Erhöhung hinzufügte. Vor allem Kolonisten und Siedler nutzten das Kochgeschirr wegen seiner Vielseitig- und Langlebigkeit.

## Dutch Oven Rezepte

Na, auch Lust aufs Dopfen bekommen? Zum Abschluss habe ich ein paar leckere Rezepte zusammengetragen, die für den Gusstopf wie gemacht sind und sowohl Vegetarier als auch Fleisch-Fans nachhaltig beeindruckten. Deiner nächsten Outdoor-Cooking-Session mit deinem gusseisernen Kumpel steht also nun nichts mehr im Weg!

Rind

Schwein

Huhn

Vegetarisch

Meeresfrüchte

Beilagen

Desserts