



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
66 bis 69

OUTDOOR COOKING



SPEZIALITÄTEN AUS DEM DUTCH OVEN

Einfach genial: Der dicke, schwere Gusseisentopf garantiert eine optimale Wärmespeicherung und Wärmeverteilung. Mit geschlossenem Deckel garen darin die Speisen schneller als in einem Ofen, da der Dutch Oven wie eine Art „Schnellkochtopf“ funktioniert. Er kann fast mit jedem Brennstoff betrieben werden, sei es Holz, Holzkohle, Briketts oder auch

mit einer Gasflamme. Das garantiert eine gewisse Unabhängigkeit, die von Dutch Oven Fans besonders geschätzt wird. Deswegen sollte er in keiner Outdoor-Küche fehlen. Und auch kulinarisch hat der Dutch Oven einiges drauf. Probieren Sie einfach die nachfolgenden Rezepte. Sie werden begeistert sein!



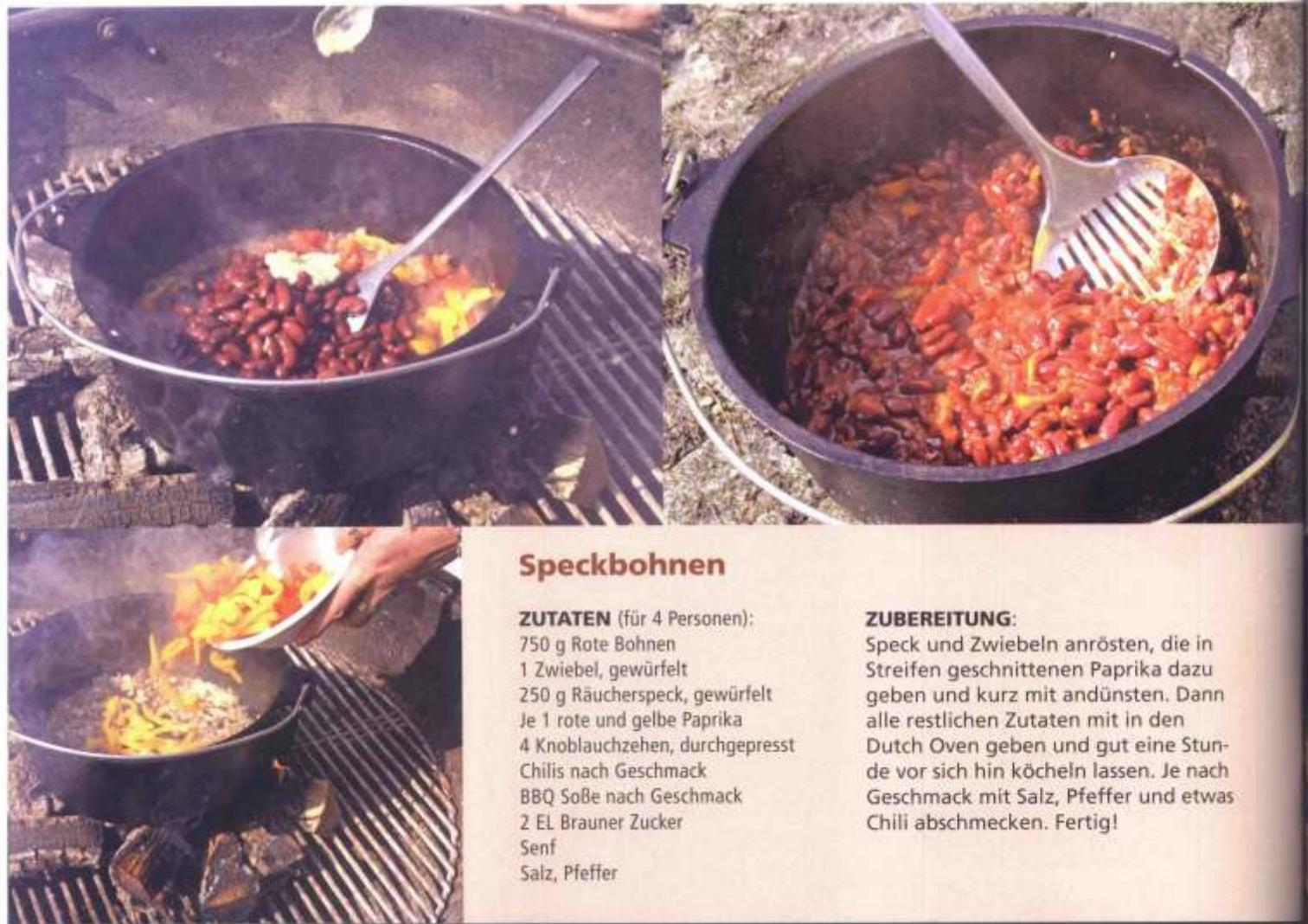


PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
66 bis 69



Speckbohnen

ZUTATEN (für 4 Personen):

750 g Rote Bohnen
1 Zwiebel, gewürfelt
250 g Räucherspeck, gewürfelt
Je 1 rote und gelbe Paprika
4 Knoblauchzehen, durchgepresst
Chilis nach Geschmack
BBQ Soße nach Geschmack
2 EL Brauner Zucker
Senf
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Speck und Zwiebeln anrösten, die in Streifen geschnittenen Paprika dazu geben und kurz mit andünsten. Dann alle restlichen Zutaten mit in den Dutch Oven geben und gut eine Stunde vor sich hin köcheln lassen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Fertig!

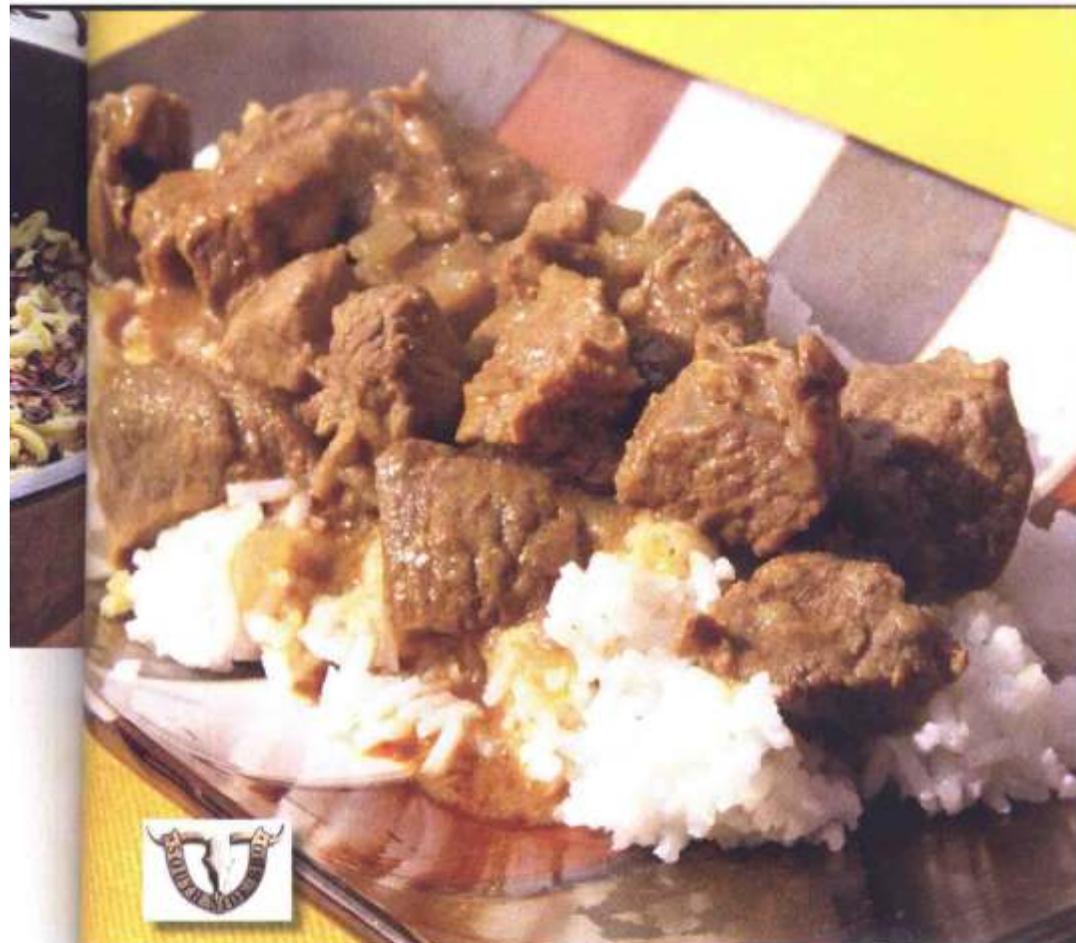


PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
66 bis 69



Lammcurry aus dem Potjiekos (8 Liter)

Rezept Johannes Kliem, Southside BBQ

ZUTATEN (für 4 Personen):

Lammkeule ca. 1,5 kg
300 g Reis
1 Dose Kokosnussmilch
2 EL Curry Paste
1 Zwiebel, gewürfelt
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt

ZUBEREITUNG:

Die Lammkeule in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Inzwischen das Feuer für den Potjie Topf anheizen. Den Topf schön heiß werden lassen, etwas Öl hinein und die Zwiebeln mit dem Lammfleisch dazu geben. Scharf anbraten. Salzen, pfeffern, dann den kleingehackten Knoblauch dazu geben, wieder wenden und mit der Kokosnussmilch aufgießen. Mit der Currypaste kräftig würzen und ca. eine Stunde über dem offenen Feuer köcheln lassen. Inzwischen den Reis abkochen.

Mit dem Reis anrichten und heiß servieren .

