

# Volks Rezepte

# Grillen & BBQ

Von Marc Schommertz

„Grillen auf einfache Art, wie bei den Profis“

## Dutch Oven Rezepte ①



Alle Rezepte sind abgestimmt für 4 Portionen  
Tolle Grillrezepte für Dutch Oven , Camp Oven, Potjie und Feuertopf!

## **Volksrezepte - Grillen & BBQ**

Von Marc Schommertz

„Grillen auf einfache Art, wie bei den Profis“

### **Dutch Oven Rezepte 1**

Alle Rezepte sind abgestimmt für 4 Portionen

Tolle Grillrezepte für Dutch Oven , Camp Oven, Potjie und Feuertopf!

# **Impressum**

Volksrezepte - Grillen & BBQ

Dutch Oven Rezepte 1

Marc Schommertz

published by: epubli ein Service der neopubli GmbH, Berlin  
[www.epubli.de](http://www.epubli.de)

Fotos: © Marc Schommertz

Copyright: © 2016 Marc Schommertz

ISBN 9783741878596

Wenn Sie dieses Buch als eBook erworben haben, ist es für Ihre persönliche Nutzung lizenziert. Das eBook darf nicht an

Dritte weitergegeben oder weiterverkauft werden. Wenn Sie das Buch an eine andere Person weitergeben wollen, kaufen Sie bitte eine zusätzliche Lizenz für jedes weitere Buch.

Wenn Sie dieses Buch lesen, es aber nicht gekauft haben oder es nicht für ihre persönliche Nutzung gekauft wurde, gehen Sie bitte auf [www.epubli.de](http://www.epubli.de) und kaufen Ihre eigene Kopie.

Vielen Dank dass Sie die harte Arbeit des Autors respektieren und würdigen !

Verstöße gegen das Urheberrecht werden strafrechtlich verfolgt.

Suchen Sie Rezepte oder haben Sie Anregungen und Verbesserungen, oder gar ein eigenes Rezept was in den Volksrezepten unter IHREM Namen veröffentlicht werden soll?

Schreiben Sie eine eMail an [volksrezepte@yahoo.de](mailto:volksrezepte@yahoo.de) , ich freue mich auf Ihre Zusendung!

Alle Rechte vorbehalten.

Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechteinhabers urheberrechtlich untersagt und wird bei Verstoß strafrechtlich verfolgt!

## **Vorwort:**

Grillen, das ist Nahrungsmittelzubereitung mit Feuer, ganz wie bei den Urzeit Menschen. Dabei wird das Gargut nicht immer nur direkt über dem Feuer gegart sondern auf die verschiedensten Weisen zubereitet.

Kommen Sie mit auf eine Reise zu tollen Rezepten wie sie die Profis verwenden.

Es müssen nicht immer nur industriell eingelegte Nackensteaks und Würstchen sein, sondern hier finden Sie tolle Rezepte die man auf einfache Weise für geschmackvolle Highlights zu seiner Grillparty selber machen kann.

Lassen Sie sich überraschen was für tolle Rezepte mit wenigen und unkomplizierten Handgriffen und Gewürzen möglich sind, und welche Gaumenfreuden sich so erreichen lassen.

## **Das Thema von Teil 1 : Dutch Oven**

Grillen Sie auch fertig marinierte Nackensteaks aus dem Supermarkt? Eingeschweißt und in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen?

Sicher finden Sie das, wie viele andere deutsche Grillfreunde auch, seeeehr langweilig.

Mit dem hier vorliegenden Werk halten Sie eine Sammlung von Rezepten für den Dutch Oven in der Hand. Es sind einfach nachzuahmende Rezepte mit denen Sie beim nächsten Grillfest sehr glänzen werden.

Immer „Gut Glut“ und viel Spaß beim nachgrillen wünscht Ihnen Ihr

Marc Schommertz

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Kopieren und veröffentlichen, auch nur auszugsweise, wird ausdrücklich untersagt. Zuwiderhandlungen werden strafrechtlich verfolgt.

# **Was ist ein Dutch Oven und was macht man damit?**

Ein Dutch Oven, auch Feuertopf oder Camp Oven genannt, ist ein schwerer, runder, gusseiserner Topf, mit dem man kochen, braten und sogar backen kann. Seinen Namen hat er vermutlich von den ersten deutschen und niederländischen Auswanderern in den USA, wo er lange Zeit zum Kochen über offenem Feuer genutzt wurde.

Beheizt wird er in aller Regel mit Holzkohle Briketts oder über offenem Feuer. Auch mit normalen Kohlen, Glut, auf einem Gasbrenner, und sogar auf dem Elektroherd oder im Backofen lässt sich damit kochen. Der Deckel hat einen erhöhten Rand, damit man oben Kohlen oder Glut auflegen kann, und nichts herunterfällt.

Der Dutch Oven nimmt die Hitze auf, und verteilt sie durch die dicken gusseisernen Wände und deren gute