

MANUEL WEYER

WEBER'S



DUTCH OVEN & PLANCHA

KLASSIKER UND ÜBERRASCHENDE GERICHTE



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat: Karen Dengler, Werkstatt München

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, Stephanie Reindl, München

eBook-Herstellung: Chiara Knell

 ISBN 978-3-8338-9187-8

1. Auflage 2023

Bildnachweis

Illustrationen: Marion Feldmann; Fornfest, Aachen

Fotos: Mathias Neubauer, Seligenstadt

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-9187 10_2023_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Garantie



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

www.gu.de

Dieses Buch gibt die Meinung des Autors wieder. Es soll Informationen zum Thema des Buches liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienstleistung seitens des Autors und des Verlags dar. Der Autor und der Verlag übernehmen keinerlei Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden oder Risiken, persönliche und andersartige, die als direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses Buches auftreten.

Hinweis zur Verwendung von Aluminiumfolie

Salz- oder säurehaltiges Grillgut sollte keinen direkten Kontakt mit Alufolie haben, denn Salz und Säure lösen Aluminium an und übertragen es auf das Grillgut. Das Grillgut deshalb zunächst in Backpapier und dann erst in Alufolie wickeln.





VORWORT

DAS BESTE ZWEIER WELTEN

**DIE TOOLS FÜR GRENZENLOSES
GRILLVERGNÜGEN**

Willkommen! Weber's Dutch Oven & Plancha vereint das Beste aus zwei Welten, bereitet großes Grillvergnügen und gibt euch einen unglaublichen Facettenreichtum bei der Zubereitung eurer Lieblingsgerichte an die Hand. In diesem Buch dreht sich alles um zwei der beliebtesten Tools für euren Grill. Mit Weber's Dutch Oven 2-in-1 gelingt etwa der Spagat zwischen Klassik und Grillmoderne. Ihr könnt euch jetzt schon darauf freuen, was alles möglich ist. Wollt ihr den Dutch Oven komplett nutzen oder nur seinen Deckel wie eine Grillplatte? Wie wäre es, wenn ihr einfach beides gleichzeitig für die Zubereitung unterschiedlicher Bestandteile eures Hero Dinner verwendet? Erfahrt mehr in diesem Buch, habt Spaß und feiert mit uns diese besondere Zubereitungsart.

Vom ausgiebigen Grillen mit dem Dutch Oven, der in den Niederlanden erfunden, aber erst in den USA salonfähig gemacht wurde, gehen wir anschließend ein Stück weit in den Mittelmeerraum, wo die Grillplatte, auch Plancha genannt, ursprünglich zu Hause ist.

Mit der Plancha ist man bei starker bis sehr starker/voller Hitze (220–290 °C+) meist „quick & dirty“ unterwegs, darüber hinaus steht sie für vollflächiges Grillen, das nicht nur für eine perfekte Kruste sorgt, sondern auch für eine unkomplizierte Handhabung von kleinteiligem Grillgut. Die Plancha erleichtert zudem die Zubereitung von häufig gefürchtetem Grillgut wie feinen Fischfilets und bietet euch die Möglichkeit, das Zubereitungsportfolio auf dem Grill fast grenzenlos zu erweitern.

Ihr werdet überrascht sein, wie gut und vor allem einfach sich diese beiden Tools nutzen lassen. Vergrößert euren Erfahrungsschatz beim Grillen und

erfreut euch an beliebten, neuen und geschmacksintensiven Gerichten, die die Herzen höher schlagen lassen und die Geschmacksknospen sowie das Lebensgefühl beim Outdoor-Cooking bereichern.

Eine genussvolle Zeit wünscht euch

Manuel Weyer



DUTCH OVEN

OLD SCHOOL & MODERN STYLE

Die ursprüngliche Nutzung eines Dutch Oven ist das Garen in der Glut oder - an einem Dreibein an Haken aufgehängt - über dem offenen Feuer. Dabei unterscheiden sich die Feuertöpfe in ihrer Größe und Beschaffenheit.

Ein herkömmlicher Dutch Oven besteht aus Gusseisen, einer Legierung aus Eisen und Kohlenstoff, die ihm u. a. seine wärmespeichernde Beschaffenheit und seine typische pechschwarze Farbe verleiht. Für Diskussionen sorgt die Frage, ob der gusseiserne Topf vor dem erstmaligen Gebrauch eingebrannt werden sollte, damit sich eine schützende Patina entwickeln kann.

1 Grundsätzlich sollte man einen Dutch Oven samt seinem Deckel vor der Erstbenutzung mit heißem Wasser ausspülen und gut trocken reiben. Danach wird er auf Raumtemperatur heruntergekühlt, dann innen und außen mit (hoch erhitzbarem) Speiseöl oder -fett eingerieben (am besten Raps- oder Sonnenblumenöl; Olivenöl eignet sich nicht).

2 Topf und Deckel werden schließlich kopfüber auf den Grillrost gestellt und über direkter sehr starker Hitze (250–290 °C) bei geschlossenem Grilldeckel ca. 1 Stunde eingebrannt (beachtet aber die Herstellerangaben; manche Töpfe sind bereits voreingebrannt). Anschließend könnt ihr den Dutch Oven zum Backen, Kurzbraten, Räuchern und Frittieren verwenden.

3 Das Einbrennen reinigt den Dutch Oven bei erstmaliger Benutzung und verhindert das Ankleben des Grillguts im Topf oder auf dem Deckel. Sobald der Dutch Oven allerdings mit Flüssigkeit (Kochen über einen längeren Zeitraum) in Verbindung kommt, geht dieser Effekt wieder verloren und das Einbrennen sollte je nach Benutzung wiederholt werden.

4 Nach dem Grillvergnügen solltet ihr euren Dutch Oven lediglich mit einer Geschirrbürste oder einem Schwamm säubern, ohne Zusatz von Spül- und Reinigungsmittel ausspülen, gut abtrocknen und mit neutralem Speiseöl oder -fett einreiben.

TEMPERATURBEREICHE BEIM GRILLEN

110–125 °C	sehr schwache Hitze	180–220 °C	mittlere bis starke Hitze
125–140 °C	schwache Hitze	220–250 °C	starke Hitze
140–150 °C	schwache bis mittlere Hitze	250–290 °C	sehr starke Hitze/Searing
150–180 °C	mittlere Hitze	290 °C+	volle Hitze

DUTCH OVEN

DER BESONDERE: WEBER'S DUTCH OVEN 2-IN-1

Anders als ein herkömmlicher Dutch Oven besteht Weber's Dutch Oven 2-in-1 aus Guss-eisen, das zusätzlich noch mit einer Porzellanemaillierung überzogen wurde.

Der entscheidende Vorteil dabei ist, dass er nicht eingebrannt werden muss, trotzdem so gut wie nichts im Topf kleben bleibt beziehungsweise anbrennt, er sich kinderleicht reinigen lässt und darüber hinaus nicht nach jedem Gebrauch mit Speiseöl oder -fett eingepflegt werden muss. Dazu kommt, dass der Deckel des Weber's Dutch Oven 2-in-1 nicht nur zum Verschließen des Mehrzweckbräters und zum geschlossenen Garen dient, sondern auch als Plancha beziehungsweise Grillplatte verwendet werden kann. Ein Goody der Extraklasse!



Grillen in Weber's Dutch Oven 2-in-1



Grillen in Weber's Dutch Oven-Deckel



Grillen in Weber's Dutch Oven und im Deckel gleichzeitig

1 Weber's Dutch Oven ist ein Multitalent und bietet unbegrenzte Möglichkeiten auf dem Grill. Der 6,8-Liter-Topf und Mehrzweckbräter sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung und ist deshalb auch perfekt für zarte Braten oder Ribs geeignet. Aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit im Topf verkürzt sich zudem die Grillzeit.

2 Der Deckel von Weber's Dutch Oven 2-in-1 ist nicht nur zum Verschließen des Topfs, sondern auch als Grillplatte konzipiert, die separat genutzt werden kann. Der Deckel lässt sich zum Kurzbraten einsetzen, in ihm kann Gemüse gegrillt und karamellisiert werden, er eignet sich zum Toasten von Sandwiches, aber auch zum Backen.

3 Wer den Dutch Oven und seinen Deckel zur Zubereitung von verschiedenem Grillgut einsetzt, schlägt zwei Fliegen mit einer Klappe. Im Topf gart beispielsweise ein leckerer Eintopf, und auf dem Deckel, mit dem der Dutch Oven verschlossen wird, wird gleichzeitig ein köstliches Fladenbrot gebacken: doppelter Genuss aus einem Topf!

DUTCH OVEN

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN!

Das Grillen mit Weber's Dutch Oven 2-in-1 ist denkbar simpel. Aufgrund seiner Beschaffenheit könnt ihr ihn auf jedem Grilltyp nutzen. Offenes Feuer hingegen solltet ihr meiden, damit seine porzellanemaillierte Beschichtung nicht beschädigt wird. Am häufigsten kommt er auf Holzkohle- und Gasgrills zum Einsatz.

GRILLEN IM HOLZKOHLEGRILL

Bei der Vorbereitung des Holzkohlegrills sind Flüssiganzünder oder Fön tabu! Einfach 2-3 Anzündwürfel auf den Kohlerost legen, die gewünschte Menge an Briketts/Holzkohle in den Anzündkamin geben, die Würfel anzünden und den Kamin darüber stellen. Die Briketts sind verwendungsfähig, wenn sie zu drei Vierteln durchgeglüht sind (das dauert in der Regel 15-20 Minuten, bei Holzkohle 12-15 Minuten). Die glühenden Briketts/Kohlen anschließend gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen, den Dutch Oven einsetzen und bei geschlossenem Grilldeckel 12-15 Minuten vorheizen. Briketts oder Kokosbriketts eignen sich besser als Holzkohle, da sie die Temperatur konstant über einen langen Zeitraum abgeben.

OBERHITZE MIT WEBER'S DUTCH OVEN 2-IN-1

Beim Grillen in einem herkömmlichen Dutch Oven legt man je nach Zubereitung während des Grillens einige glühende Briketts auf den Deckel des Dutch Oven, um die nötige Oberhitze zu erzeugen. Um die nötige Oberhitze in Weber's

Dutch Oven 2-in-1 zu generieren, nehmt ihr einfach den Deckel zum Ende des letzten Drittels eurer Garzeit ab und grillt anschließend bei geschlossenem Grilldeckel weiter.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR!

„Viel hilft viel“ ist nicht immer das beste Motto, wenn es um die Frage der Temperatur im Holzkohlegrill geht. Die Temperatur steuert ihr am besten über die Menge der Briketts. Abhängig davon, welchen Grill ihr verwendet, ob ihr Holzkohle, Briketts oder Kokosbriketts einsetzt und wie die Wetterbedingungen sind, darunter Windstärke und Luftfeuchtigkeit, könnt ihr diese groben Richtwerte nutzen:

$\frac{1}{4}$ Kaminfüllung Weber Briketts = 140–150 °C (schwache bis mittlere Hitze)

$\frac{1}{2}$ Kaminfüllung Weber Briketts = 150–220 °C (mittlere bis starke Hitze)

$\frac{3}{4}$ Kaminfüllung Webers Briketts = 220–250 °C (starke Hitze)

1 Kaminfüllung Weber Briketts = 250–290 °C (sehr starke Hitze/Searing)

HITZEMANAGEMENT

Habt ihr die richtige Menge an Briketts gewählt, könnt ihr die Temperatur zudem über die Deckellüftung sowie über den Lüftungsschieber im Kessel steuern. Allerdings dauert die Regulierung 15–20 Minuten. Viel Zug, d. h.

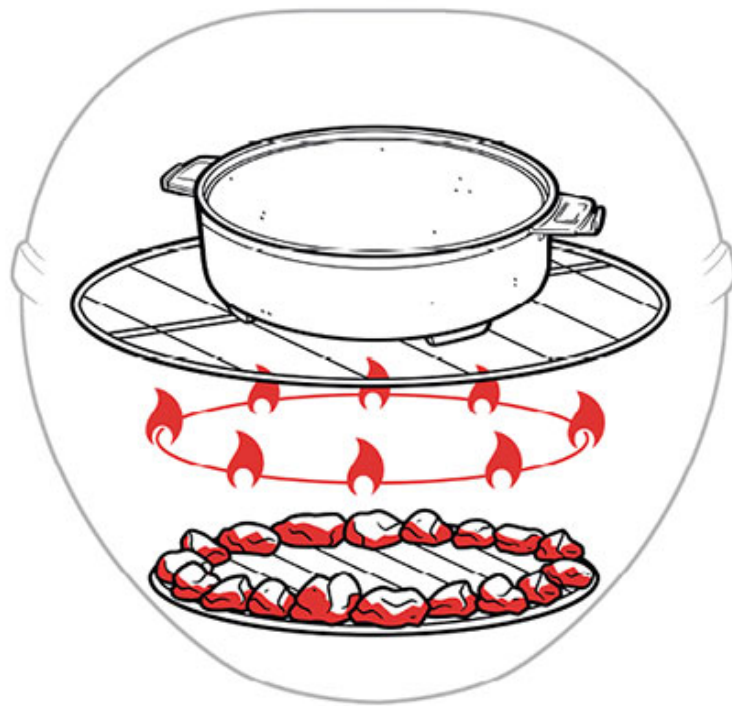
Sauerstoffzirkulation im Grill, bedeutet, dass die Briketts angefeuert werden, die Temperatur also steigt. Wird die Sauerstoffzufuhr dagegen reduziert, sinkt langsam die Temperatur im Grill.

GRILLTECHNIKEN IM HOLZKOHLEGRILL



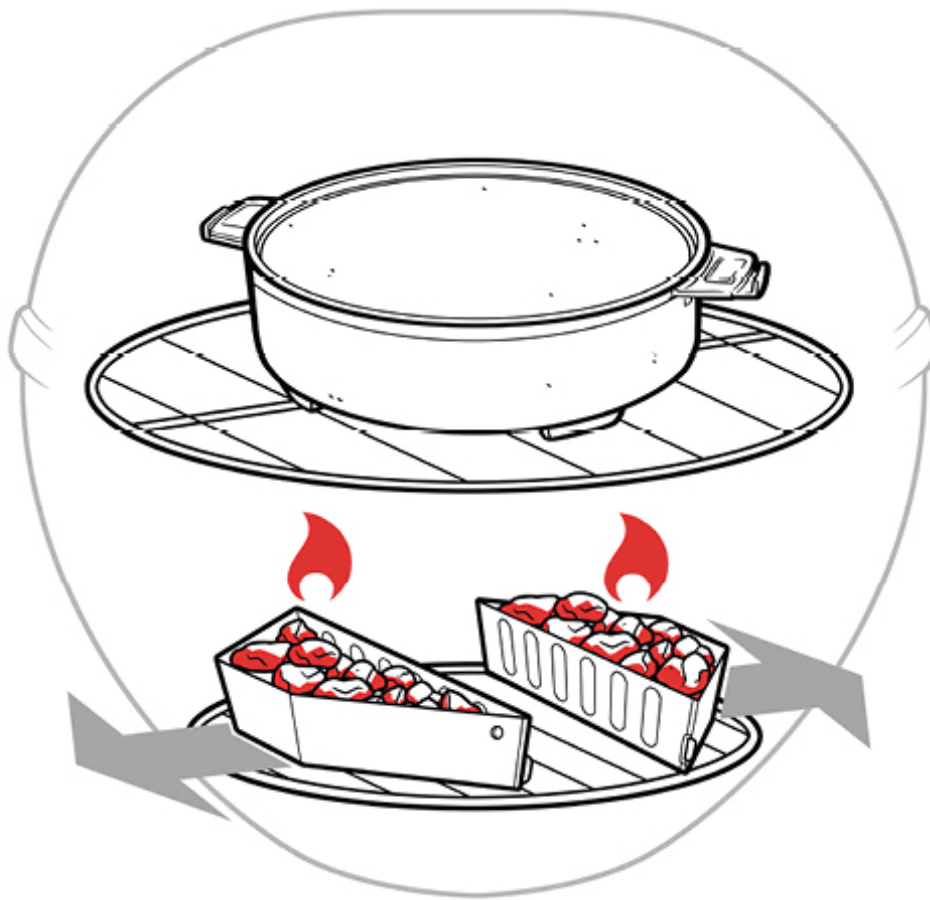
Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Dutch Oven. Der Topf wird im Grillrost eingesetzt oder auf den Rost gestellt und 12-15 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel vorgeheizt.

Diese Technik dient zum Anbraten, Räuchern, Frittieren und Kurzgrillen.



Indirekte Hitze: Bedeutet, dass der Dutch Oven mittig im Grillrost eingesetzt ist bzw. mittig auf dem Grillrost steht und die Briketts seitlich auf dem Kohlerost oder in Form eines Minion-Rings (wie hier) geschichtet sind.

Diese Technik dient zum Kochen, Schmoren sowie Backen bei mittlerer bis starker Hitze über einen längeren Zeitraum.



Kombinierte Hitze: Bedeutet zunächst die direkte Hitze unter dem Dutch Oven. Dazu werden die Briketts mittig (gegebenenfalls in Kohlekörben) auf dem Kohlerost platziert und dann nach dem Anbraten/Angrillen seitlich angeordnet oder kreisrund auf dem Kohlerost aufgeschichtet.

Diese Technik dient nach dem Anbraten/Angrillen über direkter Hitze zum Weitergrillen, -kochen, -backen, -dünsten oder Schmoren über einen längeren Zeitraum in der indirekten Zone. Außerdem bietet diese Technik die Möglichkeit, im Dutch Oven und im Dutch Oven-Deckel gleichzeitig bei geschlossenem Grilldeckel zu grillen.

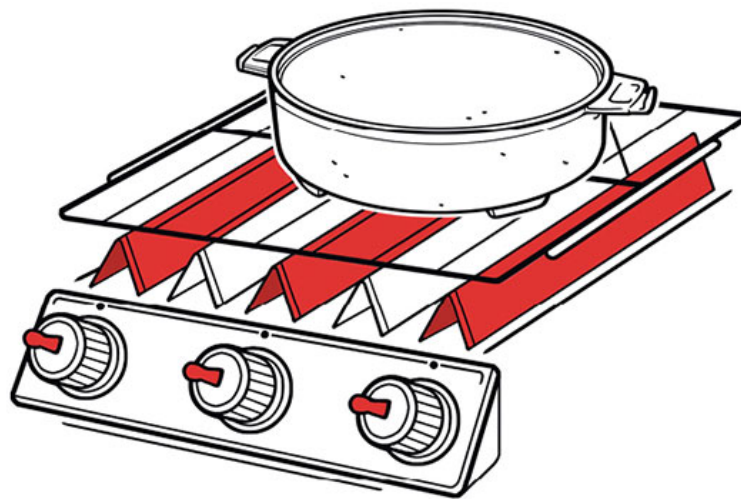
KLEINE AUFFRISCHUNG ZUM THEMA RÄUCHERN

Den **Holzkohlegrill** für indirekte schwache bis mittlere Hitze (140–160 °C) vorbereiten. Die (mind. 30 Minuten) gewässerten Räucherchips auf der Glut verteilen, die Deckel- sowie die Kessellüftung zur Hälfte schließen, das Grillgut in der indirekten Zone platzieren und bei geschlossenem Grilldeckel grillen und räuchern.

GRILLEN IM GASGRILL

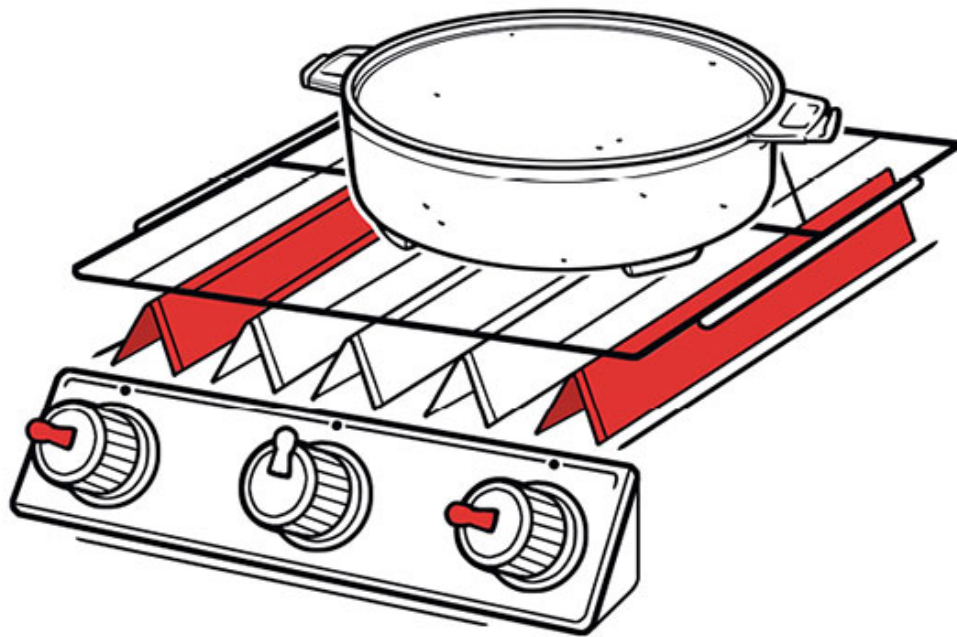
Das Grillen mit einem Dutch Oven im Gasgrill ist denkbar einfach. Dazu den Grill auf die gewünschte Zieltemperatur bringen, den Dutch Oven einsetzen, 12-15 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel vorheizen und losgrillen. Zum einfacheren Handling könnt ihr gegebenenfalls den oberen Ablagerost herausnehmen, damit er euch bei der Zubereitung im Dutch Oven nicht stört.

GRILLTECHNIKEN IM GASGRILL



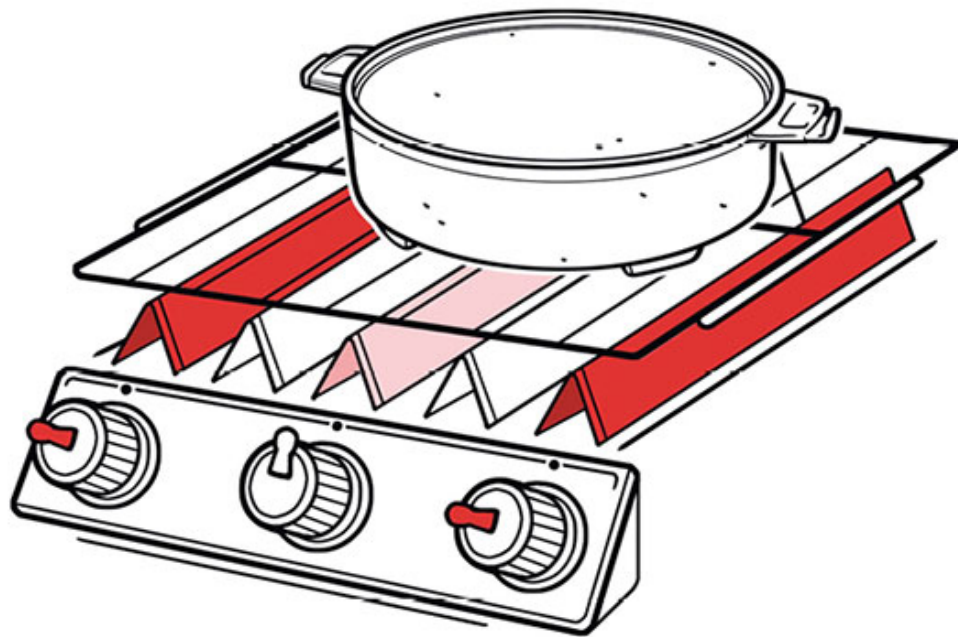
Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Dutch Oven. Der Dutch Oven wird im Grillrost eingesetzt oder auf den Rost gestellt, alle Brenner sind an und der Dutch Oven wird 12-15 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel vorgeheizt.

Diese Technik dient zum Anbraten, Räuchern, Frittieren und Kurzgrillen im Dutch Oven.



Indirekte Hitze: Bedeutet, dass der Dutch Oven mittig im Grillrost eingesetzt und der Brenner direkt darunter ausgeschaltet ist. Die Brenner links und rechts vom Dutch Oven sind an.

Diese Technik dient zum Kochen, Schmoren sowie Backen bei mittlerer bis starker Hitze über einen längeren Zeitraum.



Kombinierte Hitze: Bedeutet zunächst, dass der Dutch Oven im Rost eingesetzt ist, alle Brenner an sind und der Dutch Oven vorgeheizt ist. Nach dem Anbraten/Angrillen wird der Brenner direkt unter dem Dutch Oven ausgeschaltet und die seitlichen Brenner werden entsprechend reguliert.

Diese Technik dient nach dem Anbraten/Angrillen über direkter Hitze zum Weitergrillen, -kochen, -backen, -dünsten oder Schmoren über einen längeren Zeitraum in der indirekten Zone. Außerdem bietet diese Technik die Möglichkeit, im Dutch Oven und im Dutch Oven-Deckel gleichzeitig bei geschlossenem Grilldeckel zu grillen.

ZUBEREITUNGSFORMEN IN WEBER'S DUTCH OVEN 2-IN-1

Kurzgrillen



Räuchern



Backen



Schmoren





3 Die Zutaten gründlich verrühren und den Dutch Oven 20 bis 25 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Zum Servieren mit den beiseitegelegten Beeren bestreuen.



1 GEGRILLTE WASSERMELONE MIT SCHOKOLADEN-MINZE-EIS

FÜR 6-8 PERSONEN



vegetarisch

700 g klein geschnittene, gefrorene Bananen in der Küchenmaschine zerkleinern. Mit 3 EL ungesüßtem Kakaopulver, 100 g geraspelter Vollmilchschokolade, 300 g Joghurt (mind. 10 % Fett) sowie 35 g Honig im tiefgefrorenen Dutch Oven gründlich verrühren. Den Dutch Oven 20-25 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-220 °C) vorbereiten und die Plancha bei geschlossenem Grilldeckel 8-10 Min. vorheizen. ½ kernarme Wassermelone (ca. 800 g) in 4 Spalten schneiden, dünn mit Öl einreiben und auf der Plancha bei geschlossenem Grilldeckel 6-8 Min. grillen. Anschließend in Stücke schneiden und mit 2-3 EL Passionsfruchtmark und 2-3 EL klein gehackten gesalzenen Cashewkernen toppen.

2 GEGRILLTE ANANAS MIT JOGHURT-KOKOS-EIS

FÜR 6-8 PERSONEN



vegetarisch

600 ml Kokosmilch in den tiefgefrorenen Dutch Oven gießen und 1-1,5 Std. gefrieren lassen, dabei im Abstand von 25 Min. mit einem Schneebesen durchrühren. Nach Ende der Gefrierzeit 50 g Kokosraspel, 300 g Joghurt (mind. 10 % Fett), 75 g Honig und 25 ml Kokossirup zugeben, die Zutaten glatt rühren und den Dutch Oven erneut für 20-25 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200 bis 220 °C) vorbereiten und die Plancha bei geschlossenem Grilldeckel 8-10 Min. vorheizen. 1 Ananas der Länge nach vierteln, jeweils die holzige Mittelleiste entfernen und das Fruchtfleisch dünn mit Öl einreiben. Die Ananasviertel, beginnend auf den Schnittflächen, auf der vorgeheizten Plancha von allen Seiten 2-3 Min. grillen. Zum Servieren mit 2-3 EL Honig und mit 2-3 EL gerösteten Kokoschips toppen.