



FUNKENFLUG

Dutch Oven Kochbuch



Wir laden dich auf ein besonderes Grillabenteuer ein!

Über der Flamme kochen ist ein Gemeinschaftserlebnis. Daher kam der Entschluss mit Hilfe der bekanntesten **Dutch Oven Experten** ein **Rezeptbuch** für euch auf die Beine zu stellen.

Den euren #hungerstillen ist unsere Mission!

In dieser Vorschau erhaltet Ihr Einblick in 6 leckere Rezepte.

In der vollständigen Ausgabe nach Kauf unseres Dutch Ovens erhaltet Ihr das vollständige E-Book mit **16 leckeren Dutch Oven Rezepten** zum zum sofortigen Download.

Viel Spaß beim schmökern & inspirieren lassen.

Victor

Euer Victor von Funkenflug

INHALTSVERZEICHNIS

Gemüse Kartoffel Suppe

Mais Brot

Coffee Chilli

Schwarzbiergulasch

Cola Veterano Fleisch

Imbissbuden Schaschlik

Lasagnesuppe

Tortilla de Patatas

Gefüllte Paprika

Schichtfleisch

Rustikales Bauernbrot & Kräuterbutter

Wildschwein Gulasch mit Schokolade & Cranberrys

Lasagne

Überbackene Avocados

Topfweissbrot

Mac and Cheese

DieBeidengrillen's

COLA VETERANO FLEISCH



Zutaten

1,3 kg falsches Filet
500 ml Cola
400 ml BBQ-Sauce
250 ml Veterano
50 ml Balsamico
200g Preiselbeeren
2 Gemüsezwiebeln
5 Strauchtomaten
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Paprika edelsüß &
rosenscharf

Zubereitung

1. In unserem Fall erfolgt die Zubereitung auf 5 Kokos-Brikettstangen, bei runden Briketts sollten zwischen 15-20 Stück verwendet werden. Der DOPF liegt dabei komplett auf den Briketts, so dass wir eine gute Hitze zum Anbraten haben. Auf dem Gasgrill sollte zum Anbraten die Temperatur bei 220 °C liegen, danach geht es bei 160-180°C indirekter Hitze weiter.
2. Das Rindfleisch, in unserem Fall ein falsches Filet, wird in 1 EL Butterschmalz scharf von allen Seiten gut angebraten, sodass hier leckere Röstaromen entstehen.
3. In der Zeit schneiden wir die Tomaten und Zwiebeln in grobe Stücke.
4. Nachdem das Fleisch von allen Seiten angebraten wurde, nehmt ihr es aus dem DOPF, legt es in eine Schale und würzt es kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Paprika rosenscharf.
5. Nun kommen die Zwiebeln in den DOPF und werden schön glasig angeschwitzt.
6. Danach folgen die Tomaten, 200g Preiselbeere, 500ml Cola, 400ml BBQ-Sauce, 50ml Balsamico und für den besonderen Kick 250ml Veterano.
7. Das Ganze kurz aufkochen lassen, das Fleisch in die Flüssigkeit geben und für 3 Stunden köcheln lassen.
8. Könnt ihr mit einer Fleischgabel oder einem Holzspieß ohne großen Widerstand in das Fleisch stechen, ist der Garpunkt erreicht.
9. Nun heißt es das Fleisch ordentlich mit 2 Gabeln oder Pulled Pork Krallen zerrupfen
10. Tipp: mit ein bisschen Cole-Slow-Salat und BBQ Sauce auf einem Burger Bun servieren und schmecken lassen



IMBISSBUDEN SCHASCHLIK



Zutaten

2 kg Duroc
Schweinenacken
1 kg geräucherter
Schweinbauch
8 Zwiebeln
5 rote Paprika
1 EL Butterschmalz
1,6 l Hühnerbrühe
250 ml Honig
250 ml Rübennkraut
200 ml Apfelessig oder
Weinessig
4 Tuben Tomatenmark
150 ml Worcestersauce
10 Spritzer Tabasco
6 EL Paprikapulver
2 EL Currypulver
3 EL Öl

Zubereitung

1. Dezent 20 Briketts im Anzündkamin versenken, die Zündligestarten und Rauchzeichnensetzen.
2. Nun folgt Schnibbeln und Stecken der Spieße (auch mal 1-2 Leberstücke einbauen - ist lecker).
3. Die Briketts unter dem Dopf postieren damit das Butterschmalz auf Temperatur kommt um den Würfelstecken nette Röstaromen beim anbrutzeln zu verpassen.
4. Dann wird es Zeit für die Sauce! Die Zwiebeln und Paprika leicht anschwitzen gefolgt vom Tomatenmark. Dann den ganzen Rest dazu und schön einköcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Sollte die Sauce etwas zu dünn geraten sein - einfach mit Tomatenmark gegensteuern.
5. Abschmecken schadet ja nie, also je nach Geschmack noch feintunen.
6. Schwupps dürfendann die Schaschlik für ihren Freischwimmer üben und werden in der Sauce versenkt.
7. Noch auch den Deckel kurz 10 Briketts platzieren, dann ist Zeit für ein Halbzeit-Halbe.
8. Nach 1 . Stunden ist dann endlich Zeit dem unwiderstehlichen Duft nachzugeben. Vordem Öffnen des Deckels eine Serviette bereit halten - könnte zu leichtem Kinnwasser führen.
9. Am besten passen ein paar frisch gebackene Semmeln dazu oder auch ein Baguette.



papaliebtfleisch's

SCHICHTFLEISCH



Zutaten

1,5 kg Schweinenacken
3 rote Paprikas
3 dicke Zwiebeln
300 bis 500 ml BBQ
Sauce
500g Bacon
Magic Dust Rub

Zubereitung

1. den Schweinenacken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden
2. anschließend den Schweinenacken mit dem Rub würzen
3. bei Bedarf gerne 2 Stunden in den Kühlschrank stellen
4. Jetzt wird der Dutch Oven mit Bacon ausgelegt, der Boden und die Seitenwände
5. Nun werden die Zwiebeln und die Paprika in dicke Scheiben geschnitten.
6. Jetzt wird Schicht für Schicht das Fleisch und die Zwiebeln/Paprikas in den Dutch Oven gelegt. Hier gibt es keine Regeln, wenn ihr jetzt Fleisch – Zwiebel – Fleisch – Paprika schichtet oder die Zwiebeln zusammen mit den Paprikas in eine Schicht macht, bleibt jedem selbst überlassen.
7. Wenn noch ein paar Zwiebeln und Paprika über sind, kann man dieses gern oben noch auf das Fleisch legen.
8. Jetzt kommt die BBQ Sauce einfach über das Fleisch und danach wird der Bacon dann umgeschlagen.
9. Deckel drauf und ab auf den Grill für 3 Stunden bei 180 bis 190 Grad indirekte Hitze.



dutchovenbrothers

LASAGNESUPPE



Zutaten

1kg passierte Tomaten
1kg Hackfleisch,
gemischt
3,5 Liter Rinderbrühe
4 Gemüsezwiebeln
6 Knoblauchzehen
500 g Lasagneblätter
3 - 4 Teelöffel Salz &
Pfeffer
2-3 Teelöffel Oregano
3 Teelöffel Paprika
edelsüß
3 Esslöffel Senf
3 Esslöffel Honig
1-2 Teelöffel Basilikum
Creme fresh zum
anrichten
Reibekäse zum
drüberstreuen

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in etwas Öl glasig anbraten.
2. Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten.
3. Mit den passierten Tomaten und Rinderbrühe ablöschen. Dies dann für 20-30 Min kochen lassen.
4. Honig und Gewürze dazugeben.
5. Lasagneblätter zerkleinern und in den Dopf geben.
6. Kochen lassen, bis die Lasagne Blätter weich sind
7. Nochmals abschmecken.
8. Zum Anrichten mit Reibekäse überstreuen und einen Klecks Creme Fresh auf den Teller dazu geben.



funkenflug's

TOPFWEISSBROT



Zutaten

800 g Mehl Typ 550
½ Würfel Hefe
1 TL Salz
500 ml Wasser

Zubereitung

1. Mehl und ½ tl Salz in eine große Schüssel geben und die Hefe reinbröckeln.
2. Das Wasser mit einer idealen Temperatur von ca. 52-55 Grad Celsius stoßweiße in die Schüssel dazugeben.
3. Jetzt den Teig ordentlich mit einem Schneebesen verühren und ordentlich durchkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für rund 2 Stunden an einen warmen Ort von min. 25 Grad stellen.
4. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Klumpen nun von allen 4 Seiten von innen nach außen Falten. Teig platt machen und den Vorgang rund 5 x wiederholen.
5. Mit leichten Drehbewegung der Hände zu einem Ball formen und mit einem Backpapier in den Dutch Oven geben.
6. Jetzt schneiden wir noch ein X in das Brot.
7. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein daher ca. 6-7 Kohlen am unteren äußeren Rand des Dutch Ovens geben da sonst der Teig zu schnell verbrennt. ca. 8 Kohlen oben stellen.
8. Kontrolliert nach 15-30 Minuten das erste mal das Brot. Nach rund 1 Stunde ist das Brot durchgebacken. Zusätzlich mit einem Grillthermometer regelmäßig die Kerntemperatur checken. Hat der Kern rund 90 - 95 Grad sollte das Brot fertig sein.
9. Tipp: Auch mit einem Holzstab lässt sich messen ob das Brot fertig ist. Einfach in das Brot stechen. Bleibt kein Teig kleben ist das Brot fertig.



FUNKENFLUG

MAC AND CHEESE



Zutaten

- 1 kg Makkaroni
- 900 g Sahne
- 900 g Milch
- 300 ml Wasser
- 500 g Gouda
- 300 g Chedda
- 150 g Parmesan
- 100 g Semmelmehl
- 150 g Knoblauchbutter
- 4 EL Senf
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL Salz
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Zunächst Sahne, Milch und Wasser in ein großes Gefäß geben
2. Nun die Gewürze Senf, Paprikapulver, Chilipulver, Salz mit einem Schneebesen verrühren
3. Die Käse Gouda, Chedda und Parmesan mit dem Semmelmehl in einer weiteren separaten Schüssel vermengen
4. Die Flüssigkeit und Gewürze in den Dutch Oven geben und warten bis sie kocht.
5. Anschließend die Makkaroni in den Dutch Oven geben und für 8-10 Minuten köcheln lassen
6. Wenn die Nudeln fertig sind die Käse Mischung zu 80% unterheben.
7. Zum Schluss den restlichen Käse zum gratinieren und die Kräuterbutter in Stückchen ebenfalls oben drauf geben und für ein paar Minuten den Dutch Oven Deckel mit Oberhitze drauf damit eine schöne Käsekruste entsteht.
8. Zum servieren mit Petersilie verziehen.



Hunger auf mehr Rezepte?

Wir hoffen euch hat der kleine Einblick in unsere Rezeptensammlung gefallen und Ihr habt Hunger auf mehr bekommen :)
Nachfolgend erklären wir euch wie Ihr das E-Book erhaltet:

Wie erhalte Ich das komplette E-Book?

Das komplette Dutch Oven Kochbuch mit allen 16 leckeren Rezepten erhaltet ihr natürlich ganz einfach nach dem Kauf unseres Dutch Ovens zum downloaden.

Im Karton befindet sich unsere Anleitung. Diese wurde mit einem QR Code versehen.

Um zum E-Book zu gelangen scannt Ihr mit einem Handy den QR Code.

Dort gelangt ihr ganz einfach zum Downloadbereich.

Wir wünschen euch allen viel Spaß beim nachkochen!

