Afritada

Zutaten der Afritada(für 4 Personen)

500g Schweinegulasch
2 Zwiebeln (in Würfel geschnitten)
1 Knoblauchzehe (in Würfel geschnitten)
1 Esslöffel Öl
3 Karotten (klein geschnitten)
2 Kartoffeln (klein geschnitten)
1 Paprika (klein geschnitten)
Gemüsefond
Tomatenmark
Lorbeerblatt
Pfeffer/ Salz
Essig

Das Schweinefleisch wird in Öl angebraten, dann kommen die Zwiebel und der Knoblauch hinzu. Das Ganze wird jetzt mit dem Gemüsefond aufgegossen und das Gemüse, das Lorbeerblatt und das Tomatenmark werden beigegeben. Jetzt noch mit Pfeffer und Salz abschmecken und für 45 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss kommt nach Geschmack, aber nicht zu wenig, Essig hinzu. Die Konsistenz sollte jetzt wie bei einem Gulasch sein.

Baked Beans aus dem Dutch Oven

Zutaten für 8 Portionen:

4 gr. Scheibe(n)	Speck
2 gr. Dose/n	Bohnen, weiße, ca. 800 g Inhalt
2 Dose/n	Kidneybohnen, ca. 400 g Inhalt
3 große	Zwiebel(n)
1 Tasse	Honig, ca. 200 bis 250 ml Inhalt
1 Tasse	Ketchup, ca. 200 bis 250 ml Inhalt
1 TL	Ingwerpulver
3 TL	Pfeffer, schwarzer
3 TL	Salz
3 TL	Senf, süßer
½ Liter	Wasser
½ Tube/n	Tomatenmark

Den Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen gut abspülen.

20 Briketts gut durchglühen lassen, mit der Hälfte eine Feuerstelle einrichten. Den Dutch darauf warm werden lassen. Die Zwiebeln und den Speck gut anbraten. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchrühren. Den Deckel drauflegen und die restlichen Briketts darauf verteilen. Alles eine Stunde kochen lassen, dabei immer wieder durchrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Bohneneintopf mit Hühnchen und Kichererebsen

Zutaten

1 Stk. Suppenhuhn **(ausgenommen und küchenfertig)** **250 g rote Bohnen** **(Trockenware, 24 Stunden einweichen)**
250 g Kichererbsen **(Trockenware, 24 Stunden einweichen)**
1 Do. Tomaten
3 Stk. Paprikaschoten **(scharfe, ungarische)**
500 g Kartoffeln **(geschält und kleingeschnitten)**
500 g Suppengemüse **(Tiefkühlpackung, auftauen lassen)**
3 EL Thymian **(gerebelt)**
1 EL Salz
2000 ml Wasser **(warmes)**
2 EL Tomatenmark
2 EL Kreuzkümmel
etwas Öl **(zum Anbraten)**

Anweisungen

1. Die Bohnen und die Kichererbsen in kaltem Wasser einweichen (ca. 24 Stunden). Das Wasser darf nicht gesalzen werden und später nicht in die Suppe gegeben werden.
2. Das Suppenhuhn in Stücke schneiden: Schenkel, Flügel,.....
3. Etwas Öl im Dutch Oven erhitzen und das zerteilte Huhn anbraten, so dass die Haut leicht braun ist.
4. Das Wasser der Bohnen und der Erbsen wegschütten und dann beide in den Dutch Oven geben. (Noch nicht würzen!)
5. Die Tomaten und die Paprika zugeben. Die Tomaten leicht zerstechen.
6. Jetzt warmes Wasser zugeben, bis die Bohnen komplett bedeckt sind.
7. Alles ca. 1 Stunde kochen, bis die Bohnen weich sind. Falls nicht einfach weiterkochen. In unserem Fall waren es ca 90 Minuten
8. Wenn die Bohnen weich sind die Gewürze zugeben und umrühren.
9. Jetzt die Kartoffeln zugeben.
10. Ggf. etwas warmes warmes Wasser nachfüllen.
11. Nochmals ca. 20-30 Minuten kochen bis die Kartoffeln weich sind.
12. Jetzt das Suppengemüse (aufgetaut) zugeben und unterrühren.
13. Nochmal ca. 10 Minuten weiterkochen.
14. Nochmals abschmecken, das Tomtenmark zusgeben und umrühren, dann servieren.
15. Anmerkung: Die Bohnen geben beim Quellen einen gifitigen Stoff ab. Daher darf man das Wasser nicht zum weiteren Kochen verwenden.
16. Kohlen: Wir haben für das Anbraten des Huhns mit Weber Briketts gearbeitet. Diese geben zu Beginn eine enorme Hitze ab, die man zum Braten braucht. Die übrigen Briketts (Dancook) haben wir beim Braten schon auf dem Deckel geparkt, der dann schon Temperatur hat. Nach ca. 1 Stunde haben wir eine zweite Lage Kohlen erhitzt um den Kochprozess fortzusetzen. Alles zusammen waren es ca. 3 Kg Kohlen.

Bohneneintopf mit Steinpilzen

Zutaten

750 g Borlotti Bohnen
300 g Steinpilze
500 g Kasslerbraten 5 Stk. Zwiebeln
300 ml Weißwein 200 g Sahne
etwas Bohnenkraut
etwas Salz und Pfeffer

Anweisungen

1 Die Bohnen abspülen und, falls gewünscht, über Nacht einweichen (verkürzt die Kochzeit).

2 Die Zwiebeln, die Steinpilze und den Kasslerbraten würfeln.

3 Etwas Öl im Dutch Oven erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.

4 Dann die Pilze, das Kasslerfleisch, die Bohnen und ca. 2 Liter Wasser hinzufügen. Und gute 2,5 Stunden (verkürzt sich wenn Bohnen vorher über Nacht eingeweicht wurden) kochen.

5 Zum Schluss die Sahne dazugeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.

6 Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Der Dutch Oven wurde mit 16 unten und 8 oben befeuert.

Caldeirada de peixe

Portugiesischer Fischeintopf

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten entkernen und vierteln. Paprika halbieren, Kerne und Trennhäutchen entfernen. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.
Alles in eine große Schüssel geben. Mit etwas Salz, Pfeffer und 2 EL Koriander bestreuen. Das Öl darüber gießen und alles gut vermischen.
Fisch waschen, trocken tupfen und in etwa 5-cm-große Stücke schneiden. Die Hälfte des Gemüses in einen großen Topf geben. Fischstücke darauf verteilen. Mit dem übrigen Gemüse bedecken. Lorbeerblätter und Wein zugeben. Zugedeckt etwa 35 Minuten garen. Ab und zu den Topf leicht schwenken, damit sich die Brühe gleichmäßig verteilt.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 856

Zutaten für 4 Portionen:

2	Zwiebel(n)
3 Zehe/n	Knoblauch
400 g	Tomate(n)
1	Paprikaschote(n), rot
1	Paprikaschote(n), grün
400 g	Kartoffel(n), fest kochend
	Salz und Pfeffer, grob
200 ml	Olivenöl
1 kg	Fischfilet(s) (z.B. Heilbutt, Rotbarsch, Kabeljau)
2	Lorbeerblätter
250 ml	Weißwein (am besten Vinho Verde)
4 EL	Koriander, frisch

Caldeirada de peixe II

Portugiesischer Fischtopf

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Lauch und Fenchel zugeben und die Gemüse etwa 45 Min. langsam garen, bis sie sehr weich sind.
Tomaten, Tomatenmark, rote Paprikaschote, Lorbeerblatt und Orangenzeste dazugeben. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze garen, damit das Wasser der Tomaten verdampft. Den Fischfond zugießen und zum Kochen bringen. Die Hitze so weit reduzieren, dass die Flüssigkeit nur noch leise köchelt. Meeresfrüchte und Fisch hineingeben und 40 Min. sanft köcheln lassen.
Die Mischung portionsweise im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Falls gewünscht, durch ein Sieb streichen, dabei möglichst viel von den Zutaten durchdrücken. Die Mischung wieder in den Topf geben. Cayennepfeffer sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Vorsichtig erhitzen.

Zutaten für 4 Portionen:

6 EL	Olivenöl
1 große	Zwiebel(n), gehackt
5	Knoblauchzehe(n), zerdrückt
3 Stange/n	Staudensellerie, gehackt
2 Stange/n	Lauch, gehackt
1 Knolle/n	Fenchel, kleine, gehackt
300 g	Tomate(n), gehackt
2 TL	Tomatenmark
½	Paprikaschote(n), rot, geputzt und gehackt
1	Lorbeerblatt
1 Stück(e)	Orange(n) - Schale, unbehandelt (Zeste von 5 cm)
1 ¾ Liter	Fischfond
1 kg	Meeresfrüchte, gemischte und Fische (keine fettreichen Arten), küchenfertig zubereitet
1 Prise(n)	Cayennepfeffer, kann auch etwas mehr sein
	Salz und Pfeffer

Caldeirada mista

Portugiesischer Fischtopf

Die Fische unter fließendem Wasser abspülen, Köpfe und Flossen abschneiden und beiseite legen. Das Fleisch der Fische in Stücke schneiden, zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre ganz fein würfeln. Die Knoblauchzehe nicht schälen, nur mit einem Messer andrücken.
Die Hälfte des Gemüses und die Knoblauchzehe in einen großen Topf geben. Darauf die Fischkarkassen (Köpfe, Flossen usw.) setzen und so viel Wasser angießen, dass diese gerade bedeckt sind. Bei offenem Topf etwa 15 Min. leicht kochen lassen. Die Gewürze zugeben, den Wein zugießen und weitere 20 – 25 Min. leise köcheln lassen.
Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen. ¾ l sollte übrigbleiben.
Die Muscheln unter fließendem Wasser abbürsten, Sand- und Kalkreste entfernen, geöffnete Exemplare wegwerfen.
Den Hummer kopfüber in einen großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser geben, sofort den Deckel auflegen und etwa 4 Min. kochen, herausnehmen und kalt abschrecken. Den Schwanz abdrehen und mit der Schale in 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheren abdrehen und anknacken.

Das Öl erhitzen und das restliche Gemüse darin langsam heiß anlaufen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Fischstücke einlegen und die Brühe aufgießen. Den Topfinhalt nun so lange erhitzen, bis die Fischstücke weiß werden.
Koriander oder Petersilie darüberstreuen, die Zitronenschale sowie die Muscheln, die Garnelen, die Hummerteile und die Scampi zugeben. Den Topf schließen und weitere 10 Min. leicht köcheln lassen, bis sowohl das Fischfleisch als auch die Krustentiere gar sind. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Fischtopf mit geröstetem Knoblauchbrot und natürlich dem dazugehörigen Weißwein servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg	Fisch, gemischt
80 g	Schalotte(n)
150 g	Lauch
200 g	Staudensellerie
50 g	Möhre(n)
1	Knoblauchzehe(n)
½ TL	Pfeffer, ganz
1 TL	Salz
2	Lorbeerblätter
250 ml	Wein, weiß
250 g	Muschel(n), Herzmuscheln
1	Hummer oder Languste (600 - 800 g)
6 EL	Olivenöl
1 EL	Koriandergrün, gehacktes
1	Zitrone(n), unbehandelte, (Schale davon)
150 g	Garnele(n) - Schwänze
8	Scampi, küchenfertig

Cataplana

Portugiesischer Fischeintopf

Fisch in mundgerechte Stücke würfeln. In eine breite Kasserolle das Olivenöl geben, darauf jeweils die Hälfte der Zwiebelscheiben und der Paprikastreifen, darauf die Hälfte der Tomaten-, der Fischwürfel, der Sepiastreifen und die passierten Tomaten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Darüber die Hälfte der Petersilie, des Knoblauchs und des Korianders streuen. Darüber eine weitere Lage dieser Zutaten samt Gewürzen. Bier und Wein angießen. Ganz obenauf kommen die Gambas, Tigerkrabben und Muscheln. Mit dicht geschlossenem Deckel bei starker Hitze kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze weitere 8-10 Minuten garen.
Die Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Das Fladenbrot kurz aufbacken.
Die Cataplana im Topf zu Tisch bringen, dazu die Kartoffeln und das in Streifen geschnittene Fladenbrot.
Dazu schmeckt der portugiesische Vinho Verde.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Fisch (Seeteufel, Schwertfisch, Lachs und Rotbarsch oder andere)
1	Tintenfisch(e), in Streifen geschnitten
8 große	Gambas
4	Krabben (Tigerkrabben)
8	Muschel(n), grüne oder Miesmuscheln
1	Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel), in halbierten Scheiben
4	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
1	Paprikaschote(n), rote, in Streifen
1 große	Fleischtomate(n), in Würfeln
125 ml	Tomate(n), passierte
1 Bund	Koriandergrün, gehackt
1 Bund	Petersilie, glatte, gehackt
2 EL	Olivenöl
1 Glas	Wein, weiß
1 Schuss	Bier
1 EL	Paprikapulver, mild
	Salz und Pfeffer
800 g	Kartoffel(n), kleine
½	Fladenbrot(e)

Chili con Carne aus dem Dutch Oven

Zutaten

2 kg Schweinenacken
etwas Full Pull BBQ Gewürzzubereitung (z.B. von Royal Spice)
2 Stk. Gemüsezwiebel
2 Do. Mais
2 Do. dicke Bohnen
4 Do. passierte Tomaten
200 ml Rotwein
1 Bech. Crème Fraîche
etwas Chipotle (je nach gewünschtem Schärfegrad)

Anweisungen

1. Den Schweinenacken waschen, abtrocknen und rubben. Ggf. über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Optional: Den Nacken bei ca. 100 °C eine Stunde smoken für mehr Aroma.
4. Die Zwiebeln grob würfeln und in den Dopf geben. Darauf den Schweinenacken betten.
5. Bei geschlossenem Deckel und ca. 180 °C (wahlweise Kohle Briketts, Grill oder Backofen) 2-3 Stunden garen lassen.
6. Nun sollte eine Kerntemperatur von über 90 °C erreicht sein.
7. Die restlichen Zutaten zugeben und nochmal eine Stunde bei geschlossenem Deckel einkochen lassen.
8. Das Fleisch direkt im Dopf pullen. Jetzt nochmal die Schärfe abschmecken.
9. Mit etwas Crème fraîche servieren.

Chili con Carne

Zutaten

600 g geräucherter Bauchspeck
1 & 1/2 kg Rindergulasch
750 g Rinderhackfleisch
1 & 1/4 kg Zwiebeln
2 kg Tomaten
800 g weiße Bohnen
800 g rote Bohnen
10 Stk. Jalapeno-Chilis
8 Stk. rote Paprikaschoten
1000 ml Rinderbrühe
1000 ml Gemüsebrühe
750 ml Rotwein
10 Stk. Getrocknete Tomaten
2 Stk. passierte Tomaten (Packungen) 1 Stk. Knoblauchknollen
1 Bnd. Petersilie (frische)

etwas Olivenöl	etwas Kreuzkümmel
etwas Thymian	etwas Brauner Zucker
etwas Oregano	etwas Lorbeerblätter
etwas Majoran	etwas bunter Pfeffer
etwas Paprikapulver	etwas Chilis (Gemahlene)
etwas Kümmel	etwas Hot Sauce

Anweisungen

1. Bei Chili con Carne sind für mich folgende Dinge ganz wichtig: Hauptzutat: Fleisch!!! Kein Mais!!! Unbedingt mit Kreuzkümmel würzen. Frische Jalapenos geben genau die richtige Grundschärfe. Konsistenz: Grob! Und es muß fett Tomatig schmecken!
2. Zubereitung: (am besten am Vortag ansetzen, damit das ganze über Nacht schön durchziehen kann): Das Rindfleisch, das Rinderhack und das klein geschnittene Dörrfleisch Portionsweise nacheinander in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten und jeweils gleich in einen Bräter geben.
3. Das Fleisch währenddessen im Bräter noch mal stark erhitzen, damit der Fleischsaft reduziert wird und anschließend mit dem Rotwein ablöschen und ein wenig einkochen lassen.
4. Danach die Gemüsebrühe und den Rinderfond zugeben und das ganze leise vor sich hin köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit die Zwiebeln grob schneiden, in der Pfanne kurz anbräunen und zugeben. Die getrockneten Tomaten fein hacken und zugeben. Die Paprikaschoten klein würfeln und zugeben. Die Tomaten häuten, Kerngehäuse entfernen, grob schneiden und zugeben.
6. Die Jalapenos und die Habaneros halbieren und die Kerne und Scheidewände (je nach Geschmack, denn hier sitzt das meiste Capsaicin) entfernen, fein hacken und zugeben.
7. Nun kommen die Bohnen (mit der Brühe) und die passierten Tomaten dazu. Jetzt wird gewürzt: Eine Handvoll brauner Zucker, Die Kräuter nach Geschmack, drei Lorbeerblätter und reichlich gemahlener bunter Pfeffer. Noch kein Salz!
8. Etwas Kümmel und Kreuzkümmel im Mörser zerreiben und vorsichtig dosieren. Jetzt nur noch bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und dann über Nacht ziehen lassen.
9. Am nächsten Tag das Chili kurz aufkochen, in der Zwischenzeit den Knoblauch hacken, mit Salz bestreuen, mit einer Gabel zu einer schönen Paste zerdrücken und zugeben.
10. Jetzt erst endgültig abschmecken. Die Schärfe mit den gemahlenen Chilis, dem Cayenne-Pfeffer oder der Hot-Sauce regulieren Kurz vor dem Servieren die feingehackte Petersilie unterrühren.
11. Dazu Baguette-Brot und ein (oder auch zwei...) gut gekühlte Bier reichen. Etwas aufwändiger, aber es lohnt sich!

Chili con carne

Zutaten

Für 4 Personen
750 g mageres Rinderschmorfleisch
2 EL Pflanzenöl
1 große Zwiebel, in Ringen
2-4 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Mehl
450 ml Tomatensaft
400 g Tomaten aus der Dose
1-2 EL süße Chilisauce
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
400 g Kidney-Bohnen aus der Dose,
abgespült und abgetropft
1/2 TL getrockneter Oregano
1-2 EL frisch gehackte Petersilie, plus etwas mehr zum Garnieren
Zum Servieren gekochter Reis Tortillas

Anweisungen

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Dann das Öl im Dutch-Oven erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten, bis sich die Poren schließen.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Dutch-Oven dünsten, bis sie leicht braun sind. Dann das Mehl zugeben und 1-2 Minuten anschwitzen.

Den Tomatensaft zufügen und aufkochen. Dann das Fleisch, Tomaten, Chilisauce und Kreuzkümmel zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chili con carne abgedeckt 1 1/2 Stunden schmoren, bis das Fleisch fast gar ist.

Bohnen, Oregano und Petersilie unterrühren und alles erneut abschmecken. Dann abdecken und weitere 45 Minuten schmoren. Das fertige Gericht mit der gehackten Petersilie garnieren und mit gekochtem Reis und Tortillas servieren.

Chili con Carne

Zutaten

1 kg Thüringer Mett
2 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Knoblauchzehen 3 Stk. Paprika (rot)
3 Stk. Habaneros (frisch) 1 Do. Kidneybohnen 2 Do. Chilibohnen
1 Ta. Sweet Chili Soße 500 ml Tomatensauce etwas Salz
etwas Pfeffer (scharf)
etwas Wasser

Anweisungen

1. Als erste den Dutch Oven schön einheitzen (Halben AZK/unten) und dann das Fleisch anbraten, bis das Wasser aus dem Dutch Oven verkocht ist.

2. Dann etwas würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika.

3. Dann die Zwiebel zugeben. Nach ein paar Minuten den Knoblauch zugeben.

4. Wenn alles gut angeröstet ist, die Paprikas und die Chilis dazugeben, kurz danach die Bohnen mit der SweetChili Soße dazugeben.

5. Zum Schluss die Tomatensoße dazugeben und das Chili bei leichter Temp. 1 Stunde köcheln. (4 Kohlen unten / 8 Kohlen oben) Dabei immer wieder mit Wasser aufgießen und gut durchrühren.

Chili con carne mit türkischem Pfeffer

Zutaten

4 Do. Tomaten (oder 2 große Dosen)
500 g Bohnen (rote oder schwarze)
750 g Rinderhackfleisch
Kebabgewürz
etwas schwarzer Pfeffer
etwas Kreuzkümmel
etwas Paprika
etwas Salz
etwas Zwiebel
etwas Knoblauchpulver
etwas Cayennepfeffer
5 Stk. Knoblauchzehen (für vampierfreies Haus)
4 Stk. Zwiebeln (große)
3 Stk. türkische Pfefferschoten (medium)
Beilage
2 Ta. Reis (Sorte nach Wahl)

Anweisungen

1. Die Bohnen in kaltem Wasser 24 Stunden einlegen.
2. Den DO mit 10 Briketts von unten anheizen, etwas Öl in den Topf geben und das Hack anbraten. Warten bis die Flüssigkeit weg ist und das Hack braun wird.
3. Währenddessen den Anzündkamin mit 20 Briketts anfeuern.
4. Die Zwiebeln und das Knoblauch kurz mit anschwitzen.
5. Kebab Gewürz, Tomaten und die Bohnen zugeben. Gut umrühren. Deckel drauf. Die neuen Briketts oben und unten auf dem DO verteilen. 14 oben, 6 unten. .
6. Ca. 90 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Nach 60 Minuten mal unter den Deckel schauen, wie der Flüssigkeitspegel ist. Falls zu trocken, lauwarmes Wasser zugeben (kein kaltes sonst kann der DO reißen). Parallel Reis kochen. DO auf den Tisch stellen und direkt daraus servieren. Guten Appetit!

Chili mit Tequila

Zutaten

750 g Rindfleisch (aus der Keule)
4 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Lorberblätter
4 Stk. Zwiebeln
etwas Chili (Menge nach Geschmack) **250 ml Brühe**
1 Do. Tomaten
1 Stk. Paprika (rot)
1 Do. Kidneybohnen
1 Do. braune Bohnen (oder Pinto-Bohnen)
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Oregano
1 Stk. Pimentkorn
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl
etwas Tequila

Anweisungen

1. Das Fleisch in kleine, ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln, den Knoblauch sowie die Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. Das Fleisch im DO anbraten, danach alle weiteren Zutaten hinzugeben.
4. Das ganze kann bei kleiner Hitze stundenlang köcheln.
5. Das Chili pro Person in einer Schale bzw. auf einem tiefen Teller servieren und erst dann ca. 4-6 cl Tequila hinzugeben. Umrühren und guten Appetit.
6. Dazu wird ein eiskaltes Bier sowie Baquette oder Tortilla gereicht.

Chilitopf (Fleischallerlei)

Zutaten

250 g Rindfleisch (Hüfte)
500 g Kassler
500 g gemischtes Hack
500 g Paprika
250 g Champinons
250 g Zwiebel
1 Stengel frischer Thymian
1 kleine Dose geschälte Tomaten
1 Becher Sahne
1 Flasche Ketchup, klein
3 getrocknete Chilischoten

Anweisungen

Das Fleisch in Streifen schneiden, die Zwiebeln grob hacken, Champinons und Paprikaschoten ebenfalls in Streifen schneiden.

Die Tomaten mit einem Messer zerkleinern und in den Crockpot geben. Dann in Schichten das Gemüse zugeben.

Abschließend das Fleisch in beliebiger Reihenfolge aus Gemüse geben. Wir hatten das Hack oben.

Sahne und Ketchup hinzu (wir hatten noch ausreichend Sauce von unseren Texas Ribs)

Die Chilischoten untermischen.

Man sollte bei dieser Menge einen 3,5 l Crockpot oder besser noch einen größeren nehmen.

Dann den Pot 10 Stunden auf low stellen.

Das Haus wird verführerisch riechen. Geduld, den Deckel drauf lassen.

Am Ende der Garzeit alles im Pot umrühren und mit Salz, Pfeffer verfeinern.

Mit Nudeln oder Reis servieren.

P.S. Wir haben keine zusätzliche Flüssigkeit ausser der Sahne beigegeben. Man hat am Ende reichlich davon. Man kann die Sahne auch weglassen.

Cowboy Bacon Cheese Beans

Zutaten

250 ml Barbecuesauce
200 ml Bier (dunkel)
100 ml Rum
3 EL Honig
3 EL Ahornsirup
2 EL Brauner Zucker
1 EL Dijonsenf
800 g Kidneybohnen
800 g weiße Bohnen
250 g Zwiebel
150 g Schinkenspeck
3 EL Schweineschmalz
3 Stk. Paprikaschote (grün)
300 g Bacon (in Scheiben)
etwas geriebener Käse (Emmentaler)
etwas rote Zwiebel (in Ringen)

Anweisungen

1. Die Bohnen abtropfen lassen, mischen, evtl. den Mais dazugeben.
2. Die Zwiebeln und den Schinkenspeck würfeln, Schweineschmalz in den Bräter geben und alles darin andünsten. 2 gewürfelte und entkernte Pfefferschoten sowie die Bohnen in den Bräter geben und mit der Flüssigkeit begiessen. Alles gründlich durchmischen. Bei schwacher Hitze etwas köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den geriebenen Käse auf der Oberfläche verstreuen und die roten Zwiebelringe auflegen. Danach die Baconstreifen sternförmig zuoberst verteilen, bis alles bedeckt ist.
4. Im geschlossenen Bräter in den Ofen geben und ca. 30 Minuten überbacken, je nachdem wie kross der Bacon sein soll. Mit der dritten Pfefferschote, gewürfelt und entkernt, sowie Petersilie bestreuen und servieren. Man kann statt des Emmentaler auch einen anderen Käse nehmen. Kann mehrfach aufgewärmt werden und schmeckt dann immer besser. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Aber meist kommt es soweit nicht...

Cowboy beans

Zutaten

Stk. Chilipulver

1 Stk. Zwiebeln

2 EL Petersilie

1 TL Paprikapulver

1 Stk. Knoblauchzehe

1 EL Senf

300 ml Tomatensaft

100 g Speck (durchwachsen)

200 ml Bier (ersatzweise Gemüsebrühe oder alkoholfreies Bier)

2 EL Brauner Zucker (oder Honig)

500 g weiße Bohnen (abgetropft)

Anweisungen

1. Am Vortag: Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit dem ausgelassenen, klein geschnittenen Speck 10 Min. in der Butter anbraten.

2. Bier, Tomatensaft, Gewürze, Zucker, Senf dazugeben, aufkochen und abschmecken. Die Bohnen dazugeben und weitere 30 Min. köcheln lassen.

3. Zugedeckt kaltstellen. Am nächsten Tag, wenn die Gäste kommen: Bohnen erhitzen und mit Petersilie bestreuen.

Cowboy beans

Zutaten

1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
100 g Speck (durchwachsener)
2 EL Butter
200 ml Bier (oder Gemüsebrühe oder alkoholfreies Bier) 30 ml Worcestershiresauce
2 EL Zucker (braun oder Honig)
1 EL Senf
1 TL Paprikapulver
etwas Chilipulver
300 ml Tomatensaft
1 Do. Bohnen (weiße, 500 g Abtropfgewicht)
1 Do. Bohnen (rote, 500 g Abtropfgewicht)
2 EL Petersilie

Anweisungen

1. Am Vortag: (1 bis 3) Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Butter und dem ausgelassenen, klein geschnittenen Speck 10 min anbraten. Bier, Tomatensaft, Gewürze , Zucker , Senf dazugeben, aufkochen und abschmecken.
2. Die Bohnen dazugeben und weitere 30 Min köcheln lassen. Zugedeckt kaltstellen.
3. Am nächsten Tag, wenn die Gäste kommen: Bohnen erhitzen und mit Petersilie bestreuen.

Cowboybeans

Zutaten

1 Do. Kidneybohnen
1 Do. weiße Bohnen
2 Do. Chilibohnen
1 Do. Mais
1 Stk. Gemüsezwiebel **(gewürfelt)**
2 Do. Pizzatomaten
1 Einh. Bulls Eye BBQ Sauce **(Flasche)**
etwas Salz
etwas Chili
1 Stk. Knoblauchzehe
etwas Gemüsebrühe
1 Stk. Tomatenmark **(Tube)**
1 kg Hackfleisch **(halb und halb, zu Bällchen geformt)**
1 Stk. Engspeck

Anweisungen

1 Speck und Hackbällchen bei starker Hitze anbraten, Zwiebel hinzufügen. Dosengemüse abgießen und abspülen.

2 Dann die restlichen Zutaten dazugeben und ca. 45 Min kochen lassen bis die Soße gut einreduziert ist. Das war es schon.

3 Kohlenverteilung: DO 12 tief: unten ca. 24; oben ca. 20 Kohle nachlegen nicht vergessen!

Cozido à Portuguesa

Fleischeintopf auf portugiesisch

Alle Fleischsorten und die Bohnen in reichlich Salzwasser gar kochen. Fleischstücke herausnehmen, Kochbrühe sieben und Bohnen warm stellen.
In der Brühe werden die Gemüse gar gekocht. In 1/2 L der Fleisch-Gemüse-Brühe den Reis locker kochen.
Fleisch und Wurst in die restliche Brühe zurückgeben und aufwärmen.
Auf einem Serviertablett werden das Fleisch und die Wurst in der Mitte angerichtet, das Gemüse rund herum und mit heißer Brühe begossen.
Reis und Bohnen werden getrennt gereicht.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g	Schweinefleisch (Bauch) am Stück
500 g	Rindfleisch, am Stück
1	Huhn, kochfertiges
1	Paprikawurst
1	Blutwurst »morçela«, geräuchert
1 kg	Kartoffel(n), mittelgroße
4	Karotte(n), in Stücken
2	Kohlrabi, in Stücken
½	Weißkohl, geputzt, ohne Strunk, geachtelt
½	Wirsing, geputzt und geachtelt
200 g	Bohnen, braune
200 g	Reis
	Salz

Cozido á Portuguesa

Portugiesischer Fleischeintopf

Das Rindfleisch, Rippchen, Hühnchen und Speck in einem Topf mit Wasser bedeckt fast gar kochen (ca. 60 Minuten). Würste mit der Gabel einstechen und zugeben. Weitere 20 Minuten köcheln. Dann das Fleisch und Würste mit etwas Fleischbrühe bedecken und im Ofen bei 100 °C warm stellen. Das Gemüse putzen und klein schneiden. Möhren in die Fleischbrühe geben, dann den Grün- und Weißkohl, zuletzt die Kartoffeln. Knoblauch klein hacken und zugeben. Alles gar kochen (ca. 60 Minuten) Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gemüse vorsichtig aus der Brühe nehmen und mit dem Fleisch vermengen. Nach Belieben mit heißer Brühe übergießen.

Zutaten für 8 Portionen:

1 kg	Rindfleisch
200 g	Speck, durchwachsener
2	Würste, (Mettwürste)
500 g	Hühnerfleisch
2	Rippchen
1	Weißkohl
6	Möhre(n)
1	Grünkohl
1 kg	Kartoffel(n)
	Fleischbrühe
1	Knoblauchzehe(n)
	Salz und Pfeffer

Cozido Português

Portugiesischer Fleischeintopf

Bauchfleisch, Rinderknochen und Kalbskeule in kaltem Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen.
Das Rindfleisch in die siedende Brühe geben und langsam während etwa 1 Stunde gar kochen. Das Rindfleisch danach wieder herausnehmen und warm stellen.
Das gereinigte Gemüse in Stücke schneiden.
Die geschälten Kartoffeln würfeln und die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Alles zusammen dann in die heiße Brühe geben. Salzen, pfeffern und während etwa 20 min weich kochen.
Zuletzt den in Scheiben geschnittenen Speck und die Wurst dazugeben.
Den Reis gut waschen und in 50 ml Brühe weich kochen. Mit der restlichen Brühe aufgießen und in eine Suppenschüssel füllen. Das in Scheiben geschnittene Rindfleisch mit dem Gemüse und den Kartoffeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Gemüse rund herum und mit heißer Brühe begießen.
Reis und Bohnen werden getrennt gereicht.

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Rindfleisch
300 g	Schweinefleisch (Bauch), 1 Kalbsfuss
250 g	Knochen vom Rind
4	Kartoffel(n)
400 g	Bohnen, grüne Bohnen, oder anderes Saisongemüsen
2	Zwiebel(n)
100 g	Speck (halb frisch, halb geräuchert)
2	Würstchen, (Rauchwürstchen)
125 g	Reis
	Salz und Pfeffer

Döner Topf

Zutaten

- 700 g Kalbsfleisch (aus der Unterschale)
- 3 Zwiebeln (in Halbringe geschnitten)
- 3 Tomaten (grob gewürfelt)
- 0,25 Rotkohlkopf (in feine Streifen geschnitten)
- 50 ml Weinbrand
- 2 TL Tomatenmark
- gepresster Knoblauch (Menge nach Geschmack)
- 400 g Joghurt
- 200 g Saure Sahne
- 0,5 Zitrone (Saft davon)
- 1 Bund frischer Dill (fein gehackt)
- Olivenöl
- Döner-Gewürzmischung (nach Wahl)
- Salz (zum Abschmecken)
- Pfeffer (zum Abschmecken)

Anleitungen

1. Fleisch in dünne Streifen schneiden/schnetzeln.
2. Mit Olivenöl und reichlich Dönergewürz marinieren und für ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.
3. Im Dutch Oven oder Kochtopf bei mäßiger Hitze portionsweise anbraten und wieder herausnehmen. (Gewürze sollten nicht verbrennen)
4. Zwiebeln und Knoblauch leicht anbraten.
5. Tomatenmark dazu und ebenfalls mit anbraten.
6. Mit Weinbrand ablöschen und flambieren.
7. Brühe dazu gießen und für ein paar Minuten leicht dahin köcheln lassen.
8. Fleisch, Joghurt, Saure Sahne, Dill und Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermengen.
9. Zuletzt die Tomaten und den Rotkohl noch mit unterheben.
10. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei leichter Hitze für 5 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht dahin köcheln lassen.

Duvec

Zutaten

250 g Schweineschulter(oder Lammschulter)
250 g Rindfleisch
100 g Langkornreis
3 Stk. Zwiebeln
2 g Paprikaschoten
1 Stk. Aubergine
2 Stk. Zucchini
500 g Tomaten
80 g Öl
2 Stk. rohe Kartoffeln
etwas Brühe oder Wasser
2 EL Sellerieblätter(gehackt)
etwas Petersilie
etwas Knoblauch
etwas Salz
etwas Pfeffer

Anweisungen

1. Nach mehrfachen Anfragen poste ich hier mal das Originalrezept aus meinem Europa-Kochbuch von 1977. Abwandlungen sind erwünscht, in Gemüse wie auch im Fleischbereich!

2. Zwiebeln und Paprikaschoten in Streifen schneiden, Tomaten, Zucchini, Aubergine und Kartoffeln in Scheiben teilen.

3. Alles kräftig mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer würzen.

4. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, salzen und Pfeffern.

5. Einen Dutch OvenO (die angegebene Menge passt grad so in den 10er) mit Öl und Knoblauch ausreiben und mit der Hälfte der Tomatenscheiben auslegen.

6. Dann Kartoffeln, Auberinen, Zucchini und Paprikaschoten, dann das gewürfelte Fleisch, den Reis und schließlich nochmals Tomatenscheiben einschichtenund mit den gehackten Kräutern bestreuen. Mit Brühe oder Salzwasser aufgießen.

7. Deckel drauf und bei nicht zu starker Hitze 1 Stunde garen.

8. Mit dem Topf auf den Tisch bringen, dazu Schwarzbrot und Bier reichen. So das Orginalrezept.

9. Ich habe das Fleisch mit ein paar Zwiebeln erst im DO angebraten und dann aufgefüllt. Variationsmöglichkeiten nach Gemüse der Saison sind zu empfehlen!

10. Ich wünsche euch viel Spaß beim nachkochen und guten Hunger!

TIROLER MITTERNACHTSEINTOPF

Zutaten für 6-8 Personen

500 g Kartoffeln
400 g Lauch
100 g Karotten
100 g rote Paprika
150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
200 g HANDL TYROL Tiroler Kaminwurzerl
800 ml Fleischbrühe
125 ml Weißwein
1 Dose Tomaten passiert
1 rote Chili-Schote
2 Lorbeerblätter
Kümmelsamen
Salz,Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Mitternachtseintopf die Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch in ca. ½ cm dünne Ringe schneiden. Die Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. Die rote Chili-Schote zerkleinern.

2. Die Feinen Speckwürfel, sowie die in dünne Scheiben geschnittenen Tiroler Kaminwurzerl in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und kurz anbraten. Die Gewürze beigeben und mit Weißwein ablöschen.

3. Die passierten Tomaten beigeben und kräftig umrühren. Danach mit der heißen Brühe aufgießen und zugedeckt ca. 20-30 Minuten köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln die richtige Konsistenz haben, Lorbeerblätter entfernen, den Eintopf abschmecken und wenn nötig nachwürzen.

Eintopf mit Schweinefleisch und Gemüse

Zutaten

Für 4 Personen
500 g mageres Schweinefleisch
ohne Knochen 1/2 EL Mehl
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel 1/2 TL Zimt
1 EL natives Olivenöl extra
1 Zwiebel, gehackt
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
2 EL Tomatenmark
300-450 ml Hühnerbrühe
250 g Karotten, gehackt
400 g Kürbis, z. B. Hokkaido, in
kleinen Stücken
200 g Porree, in Ringen, blanchiert
und abgetropft
120 g Okras, in Scheiben
Salz und Pfeffer
frische Petersilienblätter, zum Garnieren

Couscous

Anweisungen

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 5 cm lange Streifen schneiden. Das Mehl mit den Gewürzen mischen. Das Fleisch in der Mischung wälzen, bis es ganz bedeckt ist. Restliches Gewürzmehl aufbewahren.

Das Öl in einem großen, schweren Dutch Oven erhitzen und die Zwiebel darin unter häufigem Rühren 5 Minuten glasig dünsten. Das Fleisch zufügen und bei starker Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Das restliche Mehl zufügen und unter ständigem Rühren 2 Minuten anschwitzen, dann den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.

Nach und nach die Tomaten in den Dutch Oven geben. Das Tomatenmark in einer Schale mit etwas Brühe mischen, dann nach und nach unter das Stew rühren, schließlich die Hälfte der Brühe zufügen.

Die Karotten zugeben, den Dutch Oven wieder auf den Herd stellen und das Gericht unter Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, abdecken und unter gelegentlichem Rühren 11/2 Stunden köcheln lassen. Den Kürbis zufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

Porree und Okras zugeben. Wenn der Eintopf dünner werden soll, die restliche Brühe einrühren. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis Fleisch und Gemüse weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie garnieren und sofort mit Couscous servieren.

Erbseneintopf aus dem 12er Dutch Oven

Vorab ist ganz wichtig, dass man getrocknete Schälerbsen kauft. Man kann sie leichter verarbeiten als normale Erbsen, die man erst wässern müsste.

Die Speckwürfel als erstes in den Dutch geben und darin auslassen. Dann die gewürfelten Zwiebeln zugeben und auch diese glasig werden lassen.

Jetzt die weiteren Gemüsezutaten kleinschneiden und, außer der Brühe und den Würsten, alles in den Dutch geben. Zusammen für 5 - 10 Minuten anschwitzen.

Dann alles mit der Brühe ablöschen und für ca. 45 - 60 Minuten köcheln lassen. Wenn die Erbsen weich sind, kann man die Würste mit in den Topf geben und für 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und fertig ist der Outdoor-Eintopf.

Tipp: In die Bockwürste einen Schaschlikspieß stechen, damit man kein Messer zum Schneiden braucht und sie so essen kann.

Natürlich kann man diese Suppe auch in einem Topf oder in der Gulaschkanone machen.

Zutaten für 12 Portionen:

2 kg	Schälerbsen, grüne, getrocknete
500 g	Speckwürfel
5	Gemüsezwiebel(n), gewürfelt
4 Liter	Gemüsebrühe
6	Kartoffel(n), mehligkochende
12	Bockwürste
20 kleine	Wiener Würstchen
3	Karotte(n)
¼ Knolle/n	Sellerie
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Erbseneintopf mit Debreziner

Zutaten

250g getrocknete grüne Erbsen, über Nacht eingeweicht
1 l Gemüsebrühe
100g durchwachsener geräucherter Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Karotten gewürfelt
1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
1 Stück Sellerie, gewürfelt
3 Kartoffeln, geschält und in Würfeln geschnitten 3 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner (schwarz)
3 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer
Etwas Cayennepfeffer
1 Schuss Essig
1 Prise Zucker
4 Debreziner Würstchen, in Stückchen geschnitten
Frische Petersilie

Anweisungen

Die eingeweichten Erbsen abgießen. Speck im DO auslassen, die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Erbsen und die Gemüsebrühe hinzufügen und 1 einhalb Stunden bei mäßiger Hitze garen. Dann Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken. Den Eintopf nochmal 1 Stunde weitergaren lassen. Am Ende den Eintopf mit Zucker und Essig abrunden, die Debreziner hinein und noch mal erhitzen. Zum Schluss mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Erbseneintopf mit viel Fleisch

Zutaten

1,2kg gesalzene Haxen
500 g Bauch (gesalzener)
750 g Mett
1 Stk. Lauch (Stange)
1 Stk. Zwiebeln (groß)
9 Stk. Möhren
1 Stk. Lorbeerblatt
12 Stk. Wacholderbeeren
9 Stk. Kartoffeln (vorwiegend festkochende, mittlere Größe)
1/4 Stk. Sellerie (Knolle)
1,25 kg getrocknete Schälerbsen (müssen nicht eingeweicht werden)
500 g geräucherter Bauchspeck
10 Stk. Bockwürste
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Rapsöl
etwas Thymian getrocknet, etwas Bohnenkraut

Anweisungen

1. Zunächst ist Vorarbeit, am besten in der Küche, von Nöten. Die Haxen und das Bauchfleisch mit 4 Liter kaltem Wasser ohne weitere Zutaten aufsetzen. Wenn es anfängt zu sieden immer wieder den Schaum abschöpfen und entsorgen, den will man nicht im Eintopf haben.
2. Dann drei geputzte und grob gewürfelte Möhren, den geschnittenen Lauch, grob gewürfelte Zwiebel, Lorbeeblatt und Wacholderbeeren hinzufügen. Jetzt alles ca. 90 min gut durchköcheln. In der Zwischenzeit aus dem Mett ca. 35 kleine Klößchen drehen (markklößchen groß) und in den letzten 10 - 15 Minuten mit in den Topf geben.
3. Jetzt alles Fleisch aus der Brühe holen und die Brühe selbst durch ein Sieb abgießen und auffangen!!! Das Haxenfleisch vom Knochen lösen und vom Fett befreien und mit dem Bauch in kleine Stück zerteilen.
4. Die Kohlen für den Dutch Oven (DO) kann man während dieser Zeit schon mal entfachen. Jetzt noch die restlichen Möhren und den Sellerie putzen und kleinwürfeln, die Kartoffeln schälen und ebenfalls kleinwürfeln (ca. 1cm^3).
5. In der Zwischenzeit in dem Topf mit der Brühe die Schälerbsen in der Küche vorwärmen. Den Bauchspeck grob würfeln, die Bockwürste in Scheiben schneiden. Jetzt dan DO auf die Kohlen stellen, und Rapsöl hineingeben. Wenn das Öl heiß ist (es steigen kleine Bläschen am Holzlöffel auf) den Bauchspeck anbraten und dann die Möhren und den Sellerie hinzufügen und ebenfalls anrösten.
6. Dann die Brühe mit den Erbsen hinzufügen und ca. 15 min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach die Kartoffeln hinzufügen und mit ordentlich Thymian und Bohnenkraut würzen, mind. 3 EL pro Kraut, eher mehr.
7. Jetzt wieder den Deckel auf den DO, 7 Briketts drunter, 14 - 16 Briketts auf den Deckel und 45 min köcheln lassen. Dann nach Bedarf Wasser nachfüllen (ca. 1,5 Liter).
8. Die Erbsen sollten jetzt weich sein und der Eintopf sollte eine schöne dicke Konsistenz haben, nicht suppig sein. Mit Pfeffer abschmecken und ggfl. mit Salz. Hiermit jedoch vorsichtig umgehen, das Fleisch war schon gesalzen und die Brühe schmeckt kräftig.
9. Jetzt noch das Fleisch, die Klößchen und die Bockwurstscheiben hinzufügen und erwärmen. Wenn Du alles richtig gemacht hast ist der DO jetzt bis an die Oberkante gefüllt :) Den Erbseneintopf heiß servieren. Dazu frisches Weißbrot und ein kaltes Bier reichen. Für 10 Leute ausreichend, übrig bleibt da nix. Meine Gäste kratzen den DO immer aus.

Erbseneintopf

Zutaten

1,5 kg Schinkeneisbein (gepökelt, gekocht und im UDS abgebräunt)
700 g Kasseler Schälripple
500 g Erbsen (getrocknete halbe grüne)
600 g Frühstücksspeck (am Stück ohne Knorbel)
120 g Sellerie
120 g Karotten
180 g Lauch
200 g Kartoffeln
100 g Zwiebeln
Gewürze:
2 Stk. Lorbeerblätter
1 EL Senf
2 EL Majoran
2 EL Brühpulver
1 EL Liebstöckel
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskat

Anweisungen

1. Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Das Einweichwasser nicht wegschütten
3. Speck anbraten in etwas öl.
4. Gemüse in Würfel schneiden mitbraten , anschließend Kartoffeln zugeben.
5. Erbsen mit Einweichwasser zugeben, Flüssigkeit muss 1,5 Liter betragen.
6. Gewürze usw. zugeben und 2 Std. kochen lassen, natürlich muss umgerührt werden. Fünf Kohlen unten, 15- 20 Kohlen oben.

Feijoada à portuguesa

Portugiesischer Bohneneintopf

Die Bohnen 5 – 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen.
Dann die Bohnen mit Wasser bedecken, Öl und 1 Lorbeerblatt zufügen und ca. 1 Stunde kochen.
In einem anderen Topf Schweinerippen, Wurst, Speck und Möhren in Wasser kochen.
Die Zwiebel hacken und in der Margarine bräunen. Die Knoblauchzehe und die in Stücke geschnittene Tomate, die gehackte Petersilie und das 2. Lorbeerblatt hinzufügen und alles auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die gekochten und abgegessenen Bohnen und etwas Fleischsaft hinzufügen, mit Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.
Die Bohnen mit dem Fleisch, den in Scheiben geschnittenen Möhren, dem Speck und der in Stücke geschnittenen Wurst servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Kidneybohnen
1 EL	Öl
2	Lorbeerblätter
400 g	Rippchen vom Schwein
1	Wurst, kleine portugiesische Fleischwurst
100 g	Speck
2	Karotte(n)
1	Zwiebel(n)
50 g	Margarine
1	Knoblauchzehe(n)
2	Tomate(n)
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer

Feuriger Bohneneintopf

Zutaten

2 EL natives Olivenöl extra
1 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen (gehackt)
2 Stk. Chilies (frische rote, entkernt und in Ringen) 250 g Kidneybohnen (aus der Dose abgespült und abgetropft)
1 EL Tomatenmark
800 ml Gemüsebrühe (evtl. etwas weniger)
1 Stk. Paprika (rot, in kleinen Stücken)
4 Stk. Tomaten (in Stücken)
175 g dicke Bohnen
etwas Pfeffer
1 EL Koriander (frisch gehackter)
etwas Saure Sahne
Zum Garnieren: etwas Paprikapulver, etwas Koriander

Anweisungen

1. Das Öl in einem Dutch Oven erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chillies darin unter häufigem Rühren 5 Minuten dünsten.

2. Die Kidney- und Cannellini-Bohnen sowie Kichererbsen zufügen. Das Tomatenmark in einer Schale mit etwas Brühe mischen und über die Bohnenmischung gießen, dann die restlicheBrühe zugießen.

3. Aufkochen, die Hitze reduzieren und das Gericht 10-15 Minuten köcheln lassen.

4. Paprika, Tomaten und dicke Bohnen zufügen, mit Pfeffer abschmecken und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Den gehackten Koriander unterrühren.

5. Den Eintopf mit einem Löffel saurer Sahne servieren und mit Paprikapulver und Koriander garnieren.

Feuriger Bohnentopf

Zutaten

2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Kartoffel (geschält und gewürfelt)
1 Stk. Paprikaschote (gewürfelt, grün)
2 Do. Kidneybohnen
1000 ml Wasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 Stk. Suppenwürfel
etwas Paprikapulver
1 EL Suppengewürze
1 Stk. Chilischote (Tabascoschote oder ähnlich scharf)
500 g Fleischwurst (oder Jagdwurst)

Anweisungen

1. Die Zwiebeln in den Topf geben und glasig werden lassen, jetzt die gehackten Tomaten, die gewürfelte Kartoffel und die gewürfelte Paprikaschote, und zuletzt ca. 0,5 Liter Wasser und die Kidneybohnen hinein geben.

2. Alles kurz durchkochen, dann mit 1 Liter Wasser aufgießen, die 2 Suppenwürfel dazu geben, aufkochen lassen und mit den Gewürzen und der fein gehackten Chilischote abschmecken.

3. Die gewürfelte Fleischwurst zum Schluss hieneingeben, ordentlich umrühren und ca. 30 Minuten köcheln, bis die Kartoffel weich ist.

4. Noch einmal mit Paprikapulver und bei belieben mit fein gehackter Chilischote scharf abschmecken und servieren. Beim Wintergrillen ein Genuss. Guten Appetit.

Frühlingshafter Gemüseeintopf

etwas Pfeffer
etwas Salz
1 EL und 1 & 1/2 TL Speisestärke
2 EL Olivenöl (natives)
4 Stk. Zwiebeln (sehr kleine)
2 Stk. Selleriestangen (in fünf-mm Stücken)
230 g Babykarotten
1000 ml Gemüsebrühe (bei Bedarf mehr oder weniger)
400 g Cannellini-Bohnen (aus der Dose abgespült und abgetropft)
1 Stk. Bouquet garni
85 g Babymaiskolben
120 g dicke Bohnen
250 g Wirsing (oder Weißkohl)
TL Wasser (kaltes)
90 g Parmesan (zum Servieren frisch geriebener)

1 Das Öl in einem Dutch-Oven erhitzen und Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Kartoffeln darin unter häufigem Rühren 5 Minuten dünsten. Brühe, abgetropfte Bohnen, Bouquet garni und Sojasauce zugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren, abdecken und 12 Minuten köcheln lassen.

2 Mais und dicke Bohnen zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 3 Minuten köcheln lassen.

3 Unterdessen die äußeren Blätter und den harten Kern vom Kohl entfernen und den Kohl raspeln. In den Dutch-Oven geben und 3-5 Minuten mitköcheln lassen, bis alles Gemüse gar ist.

4 Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren, in den Dutch-Oven gießen und unter Rühren 4-6 Minuten aufkochen, bis die Flüssigkeit angedickt ist. Den Käse separat zum Eintopf servieren.

Gemüseeintopf aus dem Dutch Oven

1	Lauchstange
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
2	gelbe Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
1,5 l	Gemüsesuppe
3 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
1 EL	Rosmarinblätter
1 EL	Thymianblätter
400 g	weiße Bohnen (Dose, Abtropfgewicht)
400 g	Kichererbsen (Dose, Abtropfgewicht)
100 g	schwarze Oliven ohne Kern
4 Scheiben	Brot (z.B. Krustenbrot)
100 g	Tomatenpesto (Glas)
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Lauch putzen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Dutch Oven (4 bis 5 l Fassungsvermögen) erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Lauch und Paprika dazugeben und kurz mit anbraten. 1,3 l Gemüsesuppe, Tomatenmark, Lorbeer und Kräuter dazugeben, den Deckel des Dutch Oven auflegen und das Gemüse 20 Minuten kochen lassen.

Bohnen und Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Oliven zum Gemüse geben. Ca. 10 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Lorbeer herausnehmen und eventuell noch etwas Gemüsesuppe unterrühren. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot auf dem Grill beidseitig rösten und mit Tomatenpesto bestreichen.

Grüne-Bohnen-Eintopf aus dem Dutch Oven

600 g Rindfleisch

600 g grüne Bohnen TK

400 g Kartoffeln

2 Stk. Möhren

1 Stk. Zwiebel

30 g Katenschinken (bzw. Speckwürfel)

1 TL Bohnenkraut

etwas Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

1 l Rinderbrühe (oder Fond)

1. Zwiebel klein schneiden, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Möhren hobeln.
2. Rindfleisch und Katenschinken/Speck in Schmalz anbraten
3. Zwiebel, Kartoffeln, Möhren, Bohnenkraut und die (gefrorenen) Bohnen dazu geben.
4. Mit Rinderbrühe aufgießen
5. 2 Stunden im Dutch Oven köcheln lassen. Dabei gegebenenfalls ab und zu Rinderbrühe nachfüllen.

Grünkohl, ostfriesische Art

3 kg Grünkohl (frisch mit Strunk)
4 EL Hafergrütze grob
150 g Griebenschmalz
2 EL kleine Kandis (ersatzweise Zucker, ist aber nicht so gut)
2 EL Senf mittelscharf
4 Stk. Zwiebeln groß
750 ml Brühe (leicht und ungesalzen)
1 TL Piment gemahlen
1 kg Kasslerbauch ohne Knochen
4 Stk. Kohlwürste geräuchert
4 Stk. Kohlwürste ungeräuchert (in Ostfriesland heißen sie Pinkel)

1 Den Kohl vom Strunk rupfen, mehrfach gründlich waschen.

2 Ca. 5 Minuten in einem großen Topf blanchieren.

3 Abkühlen lassen, portionsweise gründlich ausdrücken und grob hacken.

4 Schmalz im Topf auslassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten.

5 Den Kandis dazu geben und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

6 Den Grünkohl dazu geben, etwas weich dünsten, bis er ein wenig zusammen fällt.

7 Hafergrütze, Senf, und Piment dazugeben und mit Brühe aufgießen.

8 Alles gut durchrühren und den Kassler-Bauch dazu geben.

9 Deckel drauf und abwarten, nach einer Stunde nachsehen und probieren. Dabei das Fleisch wenden.

10 Nach einer Gesamtzeit von 1:45 die Würste auf den Kohl legen und eine weitere Stunde im Topf garziehen lassen.

11 Vor dem Servieren den Kohl mit Pfeffer, Senf und Cayenne-Pfeffer nach Belieben abschmecken.

12 Mit Salzkartoffeln servieren.

13 Die Menge reicht für die angegebene Personenzahl zum "ordentlich satt essen". Schmeckt aufgewärmt noch besser.

Gyroseintopf mit Nudeln

600 g Gyroseintopf (vom Vortag)

250 g Weißkraut

200 g Brechbohnen

1 Do. Mais

200 g Nudeln

1 Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser ca. 7 Minuten kochen.

2 Den Gyoreintopf in einem Topf erhitzen und die Nudeln zugeben.

3 Die anderen Zutaten zugeben und alles erhitzen.

4 Tipp: Man kann auch die beiden Rezepte kombinieren und nur ein Gericht daraus machen. Wir haben es an zwei verschiedenen Tagen gegessen.

Hühnereintopf aus dem Dutch Oven

Rezept für den Petromax ft6

Vorab das Gemüse vorbereiten und separat in Schüsseln verteilen: Zwiebeln fein würfeln. Porree in feine Scheiben schneiden (hier darf das Grüne gerne mitverwendet werden). Karotten, Selleriestangen, Petersilienwurzeln in Stücke schneiden. Liebstöckel und Petersilie grob hacken.

In der Zwischenzeit 30 Briketts im Anzündkamin anzünden und anglühen.

Nun das Suppenhuhn zerteilen.

Alle 30 Briketts unter den Dutch Oven geben und die Suppenhuhnteile von allen Seiten darin anbraten, bis alles schön Farbe genommen hat. Die Hähnchenteile in einer separaten Schüssel beiseite legen.
Jetzt die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Tomatenmark dazugeben und gut verrühren. Porree dazugeben und anbraten, dann mit Sojasauce ablöschen. Ca. 1,5 l Wasser dazugeben und warten, bis alles kocht. Jetzt Karotten, Petersilienwurzeln, Selleriestangen dazugeben und warten, bis es wieder köchelt. Nun die Gewürze wie Safran, Lorbeerblätter, Petersilie, Liebstöckel, Nelken, Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben.

Als nächstes die Briketts umverteilen. 1/3 - also ca. 10 Briketts - unter den Dutch Oven und 2/3 auf den Deckel legen. Ab und zu mal reinschauen, umrühren und nach und nach den restlichen Liter Wasser auffüllen.

Nach ca. 3,5 Std. habe ich die Suppenhuhnstücke herausgenommen und abgepult.
Je nach Geschmack ca. 40 - 60 Minuten vor dem Servieren die Graupen dazugeben.
Ich mag es eher schön durchgezogen, daher habe ich die Graupen noch 1,5 Std. mitköcheln lassen.

Rezept für den Petromax ft6. Je nach Briketts und Witterung müssen noch Briketts nachgelegt werden, damit alles langsam köchelt.

Zutaten für 6 Portionen:

1 Stange/n	Porree
400 g	Karotte(n)
250 g	Graupen
250 g	Staudensellerie
2	Petersilienwurzel(n)
1	Gemüsezwiebel(n)
1	Suppenhuhn
1 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Sojasauce
3	Lorbeerblätter
3 Stängel	Liebstöckel
3 Stängel	Petersilie
1 Tüte/n	Safran
2	Nelke(n)
3	Wacholderbeere(n)
1 Schuss	Weißwein, trockener
2 ½ Liter	Wasser
	Salz und Pfeffer

Jacks Cowboy Bohnen

500g getrocknete Bohnen
150 g Speck
150g Apfelkompott
1 Zwiebeln in Würfel geschnitten
2 Esslöffel Ahornsirup
2 Esslöffel Öl
1 Dosen Schältomaten
100ml Barbecue Sauce
Dutch Oven oder Barbecue Gewürz Eurer Wahl
Jack Daniels, Menge nach Geschmack
Pfeffer
Wasser

12 Stunden vor der Zubereitung müsst Ihr die Bohnen in einer Schüssel in reichlich kaltem Wasser einweichen. Das Wasser muss mehrere Zentimeter über den Bohnen stehen, da die Bohnen ihr Volumen ungefähr verdoppeln werden.

Am nächsten Tag werden die Bohnen abgeschüttet und es geht mit dem Kochen los. Der Zubereitungsprozess dauert insgesamt ca. 2-3 Stunden.

Bratet die Zwiebelwürfel und den Speck im Öl goldbraun an. Dann kommen die Bohnen, die Schältomaten, der Apfelkompott, der Ahornsirup, der Pfeffer, die Gewürzmischung und die Barbecue Sauce dazu. Das Ganze rührt Ihr durch und gießt es mit Wasser an. Das Wasser sollte ca. 2 cm über den Bohnen steht. Die Bohnen nehmen die Flüssigkeit zum Teil auf und während des Kochvorganges verdampft trotz geschlossenem Decken einiges an Flüssigkeit.

Nach ca. 1,5 Stunden kochen kontrolliert Ihr die Menge der vorhandenen Flüssigkeit und den Gargrad der Bohnen. Vielleicht müsst ihr nochmal Wasser nachgeben und die Bohnen müssen jetzt nochmal 1-1,5 Stunden köcheln. Die Konsistenz sollte später etwas dicklich wie bei einem Eintopf sein. Eventuell müsst Ihr zwischendurch mehr Wasser nachgeben, oder die Bohnen am Ende des Garvorgangs kurz mit offenen Deckel einkochen lassen.

Nach 2-3 Stunden kochen sollten die Bohnen schön weich sein, der Bacon ist in die Sauce eingekocht. Jetzt könnt Ihr Eure Cowboy Bohnen nochmal abschmecken, ob Euch noch Gewürze fehlen und vielleicht nochmal mit Barbecue Sauce oder Gewürz nachgeben.

Jardineira com feijão verde

Portugiesischer Bohneneintopf

In einem Kochtopf etwas Butter zum schmelzen bringen, wenn die Butter heiß ist, die Zwiebel, den Knoblauch und das in Stücke geschnittene Rindfleisch dazugeben. Bei geringer Hitze das Fleisch ständig umrühren, bis dieses goldbraun ist. Als nächstes das Wasser nach und nach dazugeben, danach die Tomate und das Lorbeerblatt mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Alles umrühren und bei geringer Hitze etwas 1 ½ Stunden köcheln lassen.
Anschließend die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die geriebenen Möhren und die 6 ganzen Zwiebeln dazugeben. Dies wieder ca. 35 bzw. bis das Gemüse gar ist köcheln lassen. Ca. 15 Minuten bevor das Gemüse gar ist, die in Streifen geschnittenen Brechbohnen dazugeben.

Zutaten für 4 Portionen:

750 g	Rindfleisch
250 g	Bohnen (Brechbohnen)
1	Lorbeerblatt
1 große	Zwiebel(n), klein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), klein gehackt
1 Tasse/n	Tomate(n), aus der Dose
	Salz und Pfeffer
4	Kartoffel(n)
6	Möhre(n)
6 kleine	Zwiebel(n)
	Butter

Kapuzinererbsen mit Birne und Speck

Rustikales Schmorgericht aus dem gusseisernen Bräter oder Dutch Oven vom offenen Feuer.

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Erbsen (Kapuzinererbsen)
250 g	Kartoffel(n)
250 g	Zwiebel(n)
250 g	Speckwürfel
250 g	Birne(n)
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
½ TL	Kümmelpulver
0,1 Liter	Bier gerne dunkles, malzbetontes mit deutlicher Hopfennote

Kapuzinererbsen über Nacht einweichen.

Zwiebeln, Kartoffeln, Birnen schälen und würfeln (walnussgroß). Zusammen mit Speck, Kapuzinererbsen, dem Wasser und den Gewürzen in den kalten, gusseisernen Bräter füllen. Auf kleiner Flamme oder neben dem Feuer ca. 1 Std. simmern lassen. Zwischendurch umrühren und kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Ggf. etwas Bier nachschütten. Das Gericht ist fertig, wenn die Erbsen weich sind.

Die Zutaten können nach Vorrat und Belieben in Zusammensetzung und Menge variiert werden. Kapuzinererbsen sind eine alte, wieder neu entdeckte Hülsenfrucht.

Die Kombination Birne und Speck findet sich in der bäuerlichen Küche z. B. in Westfalen häufiger. In diesem Eintopfgericht kann der Speck auch ganz oder teilweise durch Schweinenacken, Mett, od. Ä. ersetzt werden.

Als vegane Variante den Speck durch kräftige Wurzelgemüse ersetzen, z. B. Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Steckrübe, etc.

Kartoffeleintopf

1 kg Kartoffeln
300 g Staudensellerie
300 g Karotten
300 g Speck
100 g Knollensellerie
5 Stk. Mettenden
3 Stk. Zwiebeln
1 Bech. Sahne
2 Stk. Lorbeerblätter
1/2 Stk. Muskatnuss (gerieben)
1500 ml Gemüsebrühe
etwas Majoran
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Bohnenkraut (nach Geschmack)

1 Zuerst den Speck anbraten, dann den Staudensellerie und die Zwiebeln hinzugeben.

2 Anschließend Möhren, Knollensellerie und die Kartoffeln zufügen.

3 Alles etwas schmoren lassen und dann mit der Brühe und den Gewürzen aufgießen. 10 Brekkies unten und 12 oben, alles ca. 1,5 Stunden kochen.

4 Kurz vor Schluss die Mettendchen und die Sahne hinzufügen. Nochmal 5 Minuten kochen und dann einmal kurz mit dem Pürierstab durch.

Kartoffel-Möhren Eintopf

750 g Kartoffeln
750 g Karotten 2
50 g Speck
1 Stk. Zwiebel
1/2 Stk. Apfel
600 ml Brühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
30 g Butter

1 Kartoffeln und Möhren in gleich große Stücke schneiden. Apfel, Zwiebel und Speck fein würfeln.

2 Speck und Zwiebeln in der Butter anbraten. Restliche Zutaten beifügen und 1 Stunde kochen lassen.

Kidneybohnen mit Whiskey und Rindfleisch

500 g Kidneybohnen
700 ml Burbon Whiskey
1500 ml Coca Cola
1 & 1/3 kg Rindfleisch (Bruststück)
4 Stk. Zwiebeln (große)
200 g Speck
4 Stk. Knoblauchzehen
200 g Karotten (gewürfelt)
200 g Sellerie (gewürfelt)
200 g Lauch (gewürfelt)
200 g Paprika (gewürfelt)
1 Do. Tomaten
1 Einh. Tomatenmark (Tube)
1000 ml BBQ Sauce
4 Stk. Jalapenos (davon 2 mit Kermgehäuse)
2 TL Magic Dust

Für das Gewürzei

etwas Lorbeerblatt
etwas Nelken
etwas Piment
etwas Wachholderbeeren
etwas Rosmarin
etwas Thymian

1 Bohnen mit 1/2 Fl. Whiskey und 1/2 Liter Cola über Nacht einweichen

2 Speck anbraten, Gemüse und Rindfleisch anbraten, die eingeweichten Bohnen zugeben.

3 BBQ- Sauce und mit Cola aufgießen, Gewürzei mitkochen lassen.

4 Nach 4 Std. 1/4 liter Whiskey unterrühren. Schmeckt als Beilage zu Ribs, oder nur mit Weissbrot

Kotlovina

Kotlovinamarinade (für 2500 g Fleisch)
2 EL Vegeta Natural (oder Pfiffikus)
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 EL Paprikapulver (scharf)
1/2 TL Himalajasalz
6 etwas Knoblauchzehen (gepresst)
7 EL Weißwein (grüner Veltliner trocken) Fleischset
500 g Schweinekoteletts
500 g Schweinenacken
500 g Schweinerücken
500 g Schweinswürste
500 g Hähnchenschenkel (oder anderes Fleisch) Ausserdem
etwas Schweineschmalz
etwas Bauchspeck (gleiche Menge wie Paprikaschoten) 4
etwas Paprikaschoten
2 etwas Zwiebel (nach Geschmack)
2 Do. Tomaten (enthäutet),
etwas Weisswein, nach Geschmack

1 Die Marinade: Die Zutaten bis zum Himaljasalz gut mischen. Dann das Knoblauch zugeben und 30 Minutebn ziehen lassen.

2 Den Weißwein zugeben und das Fleisch in der Marinade mindestens einen Tag in der Kühlung ziehen lassen. ...in der kroatischen Küche ist Vegeta eigentlich nicht mehr wegzudenken!

3 das Fleisch und die Würste in Schweineschmalz angebraten, fertiges auf dem Rand der Kotlovinapfanne abgelegt

4 Dann Bauchspeckwürfel anbraten.

5 Die gleiche Menge Zwiebeln wie Fleisch angebraten, dann Paprika dazu (ca. 4 Stück)

6 Wasser und trockenen Weißwein dazugeben, (Grüner Veltliner) bis zum Rand auffüllen und ganz leicht köcheln lassen.

7 2x Dosen enthäutete Tomaten zugeben.

8 Immer wieder umrühren. Abgeschmeckt mit Paprika scharf & süß, Vegeta-natural und schwarzem Pfeffer.

9 Vegata: Die Vegeta [???g?ta] ist eine salzbasierte Mischung des Geschmacksverstärkers Mononatriumglutamat mit Kräutern und verschiedenen Gemüsesorten und wird weltweit als Gewürz für Speisen wie Fleisch, Suppen und Saucen verkauft. [Wikipedia]

Linsencurry mit Pute

250 g rote Linsen
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
200 g Joghurt
2 EL Masala Curry
1 Stk. Paprika (scharf)
450 g Putenbrust (in Würfel geschnitten)
etwas Salz
etwas Pfeffer (aus der Mühle)
etwas Butterschmalz (zum Anbraten)
etwas Hühnerbrühe
etwas Koriander (frisch oder getrocknet)
etwas Frühlingszwiebeln (als Garnitur)

1 Die Linsen ca. 5 Minuten kochen.

2 Das Putenfleisch anbraten, die Zwiebel zugeben.

3 Das Curry zum Fleisch geben.

4 Mit Hühnerbrühe aufgießen bis alles bedeckt ist und das Fleisch darin anschmoren.

5 Die getrocknete Paprika zugeben.

6 Wenn das Fleisch weich ist, die Linsen zugeben.

7 Dann auf mittlerer Hitze ein paar köcheln.

8 Jetzt den Joghurt zugeben und unterrühren.

9 Dann servieren und mit Frühlingszwiebel garnieren.

10 Tipp: Die roten Linsen müssen nicht lange eingeweicht werden sondern können sofort gekocht werden. Dieses Curry kann man je nach Geschmack schärfer oder milder zubereiten. Wir haben eine getrocknete ungarische Paprika zugegeben. Die hat es in sich.

Linseneintopf aus dem Dutch Oven

1 kg	Pardina Linsen
2 l	Wasser
6	Karotten
1 Stange	Lauch
1/2 Knolle	Sellerie
4	Kartoffeln
2	Zwiebeln
4	Mettwürstchen
200 g	geräucherter Bauchspeck
4	Lorbeerblätter
2 TL	Majoran
1 EL	Gemüsebrühe
1 Schuss	Balsamico-Essig
	Salz
	Pfeffer

1. Das Gemüse wird geputzt und in kleine Würfel, bzw. Stücke geschnitten. Beim Speck die Schwarte abschneiden und bei Seite legen. Dann den Speck würfeln oder in Streifen schneiden. Die Mettwürstchen ebenfalls in Stücke schneiden. Jetzt kommen 7 durchgeglühte Kokosbriketts (Kokoko Eggs von McBrikett) unter den Feuertopf. Die Schwarte mit dem Speck und den Würstchen kommen auch direkt in den Dutch Oven damit das Fett schön ausgelassen wird. Es braucht quasi kein extra Fett in den Dopf gegeben werden, da die Wurst und der Speck
“selbstfettend” sind.

2. Wenn die Würstchen und der Speck schön angebraten sind, nimmt man diese heraus und gibt den Sellerie und die Karotten hinein. Die Schwarte wird jetzt ebenfalls entfernt. Sellerie und Karotten werden gut angebraten da diese etwas länger brauchen. Danach wird der Lauch und die Zwiebeln hinzugefügt. Wenn alles gut angeschwitzt und im besten Fall schon ein paar Röstaromen zu sehen sind, wird der Speck und die Würstchen wieder hinzugefügt.

3. Alles einmal ordentlich umrühren und mit ca. 2 Liter Wasser ablöschen und die Brühe hinzufügen. Jetzt werden die Linsen und die Kartoffeln hinzugefügt und der Deckel geschlossen. Auf den Deckel kommen 8 durchgeglühte Kokoko Eggs. Das Ganze darf jetzt ca. 45 Minuten köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Es kommt auch immer drauf an, wie man die Konsistenz der Suppe mag. Ich mag sie gerne sämig, aber nicht verkocht. Daher waren die 45 Minuten für mich optimal. Entscheidend bei der Garzeit ist auch die Sorte der Linsen. Die hier verwendeten Pardina-Linsen haben eine kürzere Garzeit als die meisten anderen Linsen-Sorten. Wenn man andere Linsen verwendet kann die Garzeit dementsprechend länger sein. Zum Schluss wird nun mit einem guten Schuss Essig und Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Marokkanischer Hühnereintopf

1 kg Hühnerbrustfilets (ohne Haut und Knochen -gewürfelt)
2 Stk. Zwiebel (gewürfelt)
2 EL Ol
4 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)
4 Stk. Karotten (in ca. 3mm dicke Scheiben geschnitten)
4 Stk. Stangensellerie (in Scheiben geschnitten)
2 Stk. Ingwer (je ca. daumengroß - gehackt)
1 TL Paprikapulver
2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 EL Oregano (getrocknet)
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Kurkuma
750 ml Hühnerbrühe
500 g Tomatenpüree aus der Dose
800 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)
2 Stk. Zucchini (in ca. 6mm dicke Scheiben geschnitten)
1 EL Zitronensaft

1 Öl im Dutch Oven erhitzen. Huhn salzen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis es fast gar ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2 Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie im Dutch Oven anbraten. Wenn sie weich sind, Ingwer, Paprika, Kreuzkümmel, Oregano, Cayennepfeffer und Kurkuma zugeben. kurz bei starker Hitze mitbraten. Mit Hühnerbrühe und Tomatenpüree aufgießen. Die Hühnerteile in den Dutch Oven zurückgeben und Temperatur auf niedrig reduzieren. ca. 15 Minuten köcheln.

3 Kichererbsen (*1) und Zucchini hinzugeben und erneut zum köcheln bringen. Bei geschlossenem Deckel kochen, bis die Zucchini weich ist. Zitronensaft unterrühren und ev. noch etwas abschmecken.

4 (*1) Variante 2: Anstatt der Kichererbsen kann man auch normale Erbsen, Fisolen oder Kidney-Bohnen, aus der Dose (gewaschen und abgetropft) nehmen.

Mediterraner Bohneneintopf

250 g Hackfleisch (gemischtes)

2 Stk. Porreestangen

500 g Brechbohnen (frische)

750 g Kartoffeln

1 Stk. Zwiebel (grob gehackt)

1 Do. Tomaten (geschälte, 800 g)

2 Do. Kidneybohnen

2 TL Suppengemüsekonzentrat (siehe unten)

etwas Pfeffer (aus der Mühle)

etwas Zucker

2 Stk. Rosmarinzweige

etwas Kräuter der Provence

etwas Rapsöl (zum Anbraten)

1 Das Hack im Dutch Oven kurz anbraten.

2 Dann die Zwiebeln anschwitzen.

3 Nun den Poree und die Bohnen zugeben und auch kurz erhitzen. Gut umrühren.

4 Nun die Dose Tomaten zugeben. Die Rosmarinzweige von den Nadeln befreien und in den Oven geben. Die Tomaten etwas zerkleinern.

5 Jetzt die Kartoffeln zugeben.

6 Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

7 Die Kidneybohnen zugeben.

8 Das Suppengrünkonzentrat zugeben. Dieses haben wir als separates Rezept eingestellt. Im Grunde wird hier Suppengemüse in der Küchenmaschine fein geschreddert und mit Salz versetzt. Daher taucht in diesem Rezept auch kein Salz auf. Wer das Konzentrat nicht hat salzt einfach nach Geschmack.

9 Alles gut umrühren und mit Deckel weitere 20 Minuten köcheln lassen. Eine Prise Zucker dazu und rühren.

10 Dann ab auf den Tisch und servieren.

Mediterraner Eintopf mit Süßkartoffeln aus dem Dutch-Oven

etwas Salz
etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
1/2 TL Chiliflocken
1 kg Kassler (oder Kassler Nacken , festkochend, grob zerkleinert)
2 Stk. Süßkartoffeln (groß, grob zerkleinert)
3 Stk. Zwiebeln (groß, grob zerkleinert)
1 Stk. Dosen Tomaten (groß)
1 Stk. Kichererbsen (großes Gals)
5 EL Olivenöl (zum Anbraten)
1 EL Wasser (warm)
1 Stk. Gemüsebrühe (Würfel)
1 Stk. Dutch Oven (Zwölfer eher große hohe Version) 1 Ta und 1 & 1/3 EL Holzkohlebriketts
2 EL Knoblauchzehen klein gehackt (optional)

1 Die Holzkohlebriketts anfeuern und unter den Dutch-Oven legen. Das Öl in den Topf geben.

2 Die grob gschnittenen Zwiebeln im Topf einige Minuten glasig braten. Dann das Gemüse zugeben und umrühren.

3 Dann nach einigen Minuten die Tomaten zugeben und mit einem Messer zerkleinern.

4 Das Wasser zueben und auch den Brühwürfel. Alles gut umrühren, damit sich der Würfel auflösen kann.

5 Den Topf kurz vom Feuer nehmen und 10-12 Briketts auf den Deckel legen. Den Deckel aufsetzen.

6 Alles ca. 40 Minuten köcheln.

7 Wir haben als Kohlen Braunkohlebriketts von Weber genommen. Diese haben gerade bei einem Dutch Oven Gericht mehr Kraft. Es geht viel Energie am Topf vorbei und man hat mit diesen Kohlen mehr Ruhe. Wir haben den Deckel aufgesetzt, bevor wir die Kohlen auf den Deckel gelegt haben. Dann fällt nichts ins Essen.

8 Ein schnelles Gericht für den Abend und nach einem fleischreichen Wochenende. Wir haben bewusst auf die Zugabe von Fleisch verzichtet.

9 Wenn man nur einen flachen 12er Dutch Oven hat, dann die Zutaten um ein Dtittel reduzieren.

Mitternachtstopf Feuerzauber

Zutaten für ca. 10- 12 Portionen Mitternachtstopf Feuerzauber Texas:

800-100g gegartes Fleisch geschnitten oder gezupft
200g Bacon in feine Streifen geschnitten
Dutch Oven oder BBQ Gewürz, zum Beispiel Magic Dust
je eine rote und eine gelbe Paprika in Würfel geschnitten
3 Karotten in Würfel geschnitten
1 Gemüsezwiebel in Würfel geschnitten
4 Knoblauchzehen fein gewürfelt
3 große festkochende Kartoffeln in Würfel geschnitten
1 Dose gebackene Bohnen
250g grüne Bohnen klein geschnitten
3 Chipotle in Adobo (klein geschnittene Chilis, oder Chilipulver nach Geschmack gehen auch super)
2 Esslöffel Worcestershire Sauce
½ Tube Tomatenmark
1 Dose Tomaten
750ml Brühe
Salz
3 Esslöffel Öl

Ihr beginnt, indem Ihr den Bacon zusammen mit den Zwiebeln im Öl anbratet. Dann gebt Ihr nacheinander das Gemüse, den Knoblauch und das Tomatenmark dazu und bratet es etwas mit an. Als nächstes noch die Tomaten aus der Dose hinein und dann löscht Ihr den Mitternachtstopf Feuerzauber Texas mit der Brühe ab.

Danach gebt Ihr noch die Kartoffeln, die fein geschnittenen Chipotle Chilis und die gebackenen Bohnen in den Eintopf. Jetzt würzt Ihr noch mit dem Dutch Oven- oder BBQ Gewürz, der Worcestershire Sauce und dem Salz.

Den Mitternachtstopf Feuerzauber Texas lasst Ihr jetzt für ca. 30-45 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist. Es sollte sich eine dicke Sauce gebildet haben. Vielleicht müsst Ihr noch etwas Wasser nachgeben, oder den Eintopf noch etwas einkochen lassen.
Dann gebt Ihr das gegarte Fleisch dazu und lasst es einmal kurz aufkochen. Wenn Ihr den Eintopf mit dem Fleisch länger kochen lasst, dann wird es gegebenenfalls hart und trocken.

Over the top smoked Chili

1	kg	Gehacktes
5		Paprika
1	große Dose	geschälte Tomaten (800 g)
3	kleine Dosen	stückige Tomaten (zu je 400 g)
1	kleine Dose	Kidney Bohnen (400 g)
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Chilischote
200	g	bacon
40	g	Pit Powder BBQ-Rub
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

1. Bevor man anfängt, würzt man das Hackfleisch am besten 2-3 Stunden vorher, formt es zur Kugel und stellt es in den Kühlschrank. So können die Gewürze noch schön durchziehen. Da man am Anfang zuerst Einiges im Dutch Oven anbraten muss, heizt man am besten schon mal die Kohlen oder das Holz an und regelt den Grill auf 110°C ein. In der Zwischenzeit kann man prima die ganze Schnibbelarbeit verrichten.

2. Zuerst werden die Paprika und die Zwiebel geputzt und in grobe Stücke geschnitten. Die Knoblauchzehen und die Chilischote werden in feinere Würfel bzw. Ringe geschnitten. Die Baconstreifen bracht man nur 3 oder 4 mal durchschneiden so dass sie noch ein bisschen Struktur haben. Sind die Kohlen durchgeglüht kann es auch schon losgehen. Zuerst kommt der Bacon in den Dutch Oven (wir haben den Petromax Feuertopf ft6 verwendet) und wird ohne Zugabe von Öl leicht kross angebraten. Wenn der Bacon eine schöne Farbe bekommen hat, gibt man nun die Paprika, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischote hinein und fügt ein bis zwei Esslöffel Öl hinzu.

3. Wenn alles schön glasig ist und im Idealfall leichte Röstaromen angenommen hat, was in der Regel 7-10 Minuten dauert, fügt man die Tomaten und die Kidneybohnen hinzu. Jetzt nimmt man den Dutch Oven von der Feuerstelle und setzt ihn ohne Deckel auf den eingeregelten Grill. In unserem Fall ist das ein Kamado Joe Junior II mit eingelegten Hitzedeflektoren und Zubehörauflage für den Dutch Oven aus dem Divide & Conquer Kochsystem plus Grillrosterweiterung. Nun legt man ein paar Hickory Chunks auf die Glut und legt ein Grillrost über den Dutch Oven. Auf das Grillrost, genau über dem Dutch Oven, platziert man nun die Hackfleischkugel, sticht den Fühler des Thermometers (z.B. GrillEye) in die Mitte des Fleisches und schließt den Deckel des Grills für rund 3 Stunden.

4. Das Besondere beim over the top smoked Chili ist, dass alle Zutaten des Chilis gleichzeitig geräuchert werden. Das Fleisch nimmt den Rauchgeschmack an und gleichzeitig auch alle anderen Zutaten im Dutch Oven. Gleichzeitig werden heruntertropfendes Fett und Fleischsäfte im Dutch Oven gesammelt und aromatisieren zusätzlich das Chili. Mehr Geschmack kann man im Topf nicht bekommen!

5. Wenn das Hackfleisch eine Kerntemperatur von ca. 70°C erreicht hat nimmt man es vom Grill, legt es in eine Schüssel oder Edelstahlform und zerkleinert es mit einem Spatel oder ähnlichem in Mundgerechte Stücke. Jetzt gibt man das zerkleinerte Hackfleisch zurück in den Dutch Oven mit den restlichen Zutaten und lässt es noch ca. 30 Minuten leicht köcheln. Ab und zu sollte man das Chili im Dutch Oven gut durchrühren damit sich der Geschmack gut vermischt und damit nichts anbrennt, da die Sauce auch schon sämiger geworden ist. Zum Schluss eventuell noch mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und sofort heiß servieren. Besonders gut schmeckt das over the top smoked Chili mit einem Klecks selbstgemachter Sour Cream und geriebenem Cheddar als Topping. Dazu passen Baguette oder Nachos.

Paprika und AuberginenDOpf

2x Tassen Reis ausgespült, in Olivenöl leicht angedünstet, etwas Hühnerbrühe zugeben und ca. 15 min leicht köcheln lassen

3x Knofi, 2x Zwiebeln hacken, in Olivenöl anbraten, Chiliflocken, 1x EL Paprikamark und 1x EL Tomatenmark mit braten, mit einer Dose geschälten Tomaten ablöschen, mit S +P, Pfiffikus, braunem Zucker und Chilipulver abschmecken, 1 Liter Hühnerbrühe zugeben und in den DO geben

getrocknete Auberginen und Paprikahüllen in einem Topf ca. 10 min köcheln lassen

frische Paprika aushöhlen

2x Knofi, 1x Zwiebel hacken, je 1x EL Paprika- und Tomatenmark untermischen und das Hackfleisch (800g gemischtes) in Olivenöl krümelig anbraten, den fertigen Reis untermischen und die Paprikas und Auberginen damit füllen

im DO platzieren und ca. 1 Stunde mit 16/7 Kohlen garen (12“ DO tief)

Pfannengyros Freestyle

500 g Schweinegeschnetzeltes, ungewürzt
oder 500 g Schnitzelfleisch
2 Paprikaschoten, rot
1 große Dose geschälte Tomaten
Brechbohnen nach Gusto (wie haben TK Bohen genommen)
1 Dose rote Kidneybohnen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen (Wochenendversion)
1 Dose Mais (Option)
500 g Reis (Parboiled)
Wasser
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
Oregano
Schwarzkümmel
Tabasco (Optional)
Pepperonischoten, eingelegt

Das geschnetzelte Fleisch zusammen mit gehackten Zwiebeln in einer Pfanne (Dutch-Oven) scharf anbraten.
Wenn wir es am Wochenende zubereiten kommt Konblauch dazu.
Die Paprika in Stücke schneiden und dazugeben. Alles gut umrühren. Etwas Wärme wegnehmen.
Nach paar Minuten die Kidneybohnen, Brechbohnen und ggf. den Mais dazugeben. Die Bohnen müssen nicht abgegossen werden.
Alles gut durchrühren.
Dann den Reis trocken in die Pfanne geben. Etwas Wasser dazugeben und den Reis unterheben. Ca. 20 Min bei kleiner Hitze auf dem Herd ziehen lassen. Gelegentlich prüfen, ob noch Wasser zugegeben werden muss. (Der Reis saugt die Flüssigkeit auf).
Am Ende soll sich eine leicht sämige Konsistenz einstellen.
Nach Gusto würzen.
Den Teller mit ein paar Pepperoni garnieren.

Pfundstopf

Hier die Zutaten für den Pfundstopf:

500g Schweinegulasch
500g Rindergulasch
500g Kasseler Rücken, in Würfel geschnitten
500g Speck, in Würfel geschnitten
500g Bratwurst oder Schweinemett, in Hackbällchen geformt
500g bunte Paprika in Würfel geschnitten
500g Gemüsezwiebeln, in Ringe geschnitten
500g Cocktailtomaten, klein geschnitten
500g frische Champions, in Scheiben geschnitten
Gewürzmischung, Chiliflocken
4 Knoblauchzehen, fein gehackt

Für die Tomatensauce:
2 Dosen gehackte Tomaten
2 Päckchen Sahne
250 ml Brühe
500ml Paprika- oder Barbecue Sauce

Als erstes kommt der gewürfelte Speck in den Topf. Dann folgen die Zwiebelringe, der Knoblauch und die Cocktailtomaten. Diese Lage wird dann mit der Gewürzmischung und den Chiliflocken gewürzt.

Jetzt kommen das Schweine- und das Rindergulasch in den Topf und werden mit der Gewürzmischung bestreut.

Dann noch die Paprika und die Pilze in den Topf und den gewürfelten Kasseler obenauf. Diese Lage wird dann wieder mit der Gewürzmischung Eurer Wahl und Chiliflocken gewürzt.

Jetzt wird der Pfundstopf ganz sachte etwas angedrückt. Danach werden die Fleischbällchen aufgesetzt. Die Zutaten für die Sauce zusammenmischen und über den Eintopf geben.

Der Pfundstopf wird jetzt bei mittlerer Hitze für ca. 2,5-3 Stunden geschmort. Hin und wieder kontrollieren ob sich noch genügend Flüssigkeit im Dutch Oven befindet. Bei halber Rezeptur verringert sich die Garzeit auf 2 Stunden.

PFUNDSTOPF IM DUTCH OVEN

500 g Räucherbauch
500 g Zwiebeln
500 g Gulasch vom Schwein
500 g Gulasch vom Rind
500 g Paprikaschoten, grüne und rote
500 g Hackfleisch
500 g Kasseler, heißgeräuchert
1 große Dose Tomaten
2 Flaschen Schaschlik-Sauße
2 Becher süße Sahne

Alles grob würfeln. Zuerst die Tomaten, dann übrige Zutaten in oben genannter Reihenfolge in einen Dutch Oven schichten. Das Fleisch leicht salzen und pfeffern. Dann die Schaschliksoße mit 2 Bechern Sahne verrühren und drüber gießen. Den Inhalt im Topf nicht verrühren!

3-4 Kohlen unter den Dutch Oven packen und 8-12 Kohlen oben auf den Deckel legen (beim 9er Dutch-Oven) – 8 Kohlen unten und 14 Kohlen oben beim 12er. Dann 3 – 3 1/2 Std. bei geschlossenem Deckel garen. Die letzte Stunde mit etwas geöffneten Deckel!

Dazu passt sehr gut gemischter Salat, Baguette und Weißwein.

Pfundstopf

500 g Kassler Nacken
500 g Hackfleisch
500 g Rindergulasch
500 g Zwiebeln
1 Do. Tomaten
3 Stk. Paprikaschoten
3 Bech. Sahne
1 Einh. Chilisauce (Flasche) 2
TL Paprikapulver
etwas Knoblauch
etwas Salz
etwas Pfeffer

1 Alle Zutaten klein schneiden und in den Dopf geben, die Tomaten inkl. Saft aus der Dose.

2 Aus dem Hackfleisch werden kirschgroße Klöße geformt, die geben wir auch in den Dopf. Danach die Chilisoße, die Sahne und die Gewürze dazu geben und alles vorsichtig durchmischen.

3 Den Dopf für ca. 3 Stunden auf ca 180 Grad feuern. Den Flüssigkeitsstand zwischendurch kontrolieren.

Pichelsteiner Eintopf

450 g Rindfleisch
450 g Schweinefleisch
3 Zwiebeln, in Ringe
4 Möhren, in Scheiben
1 kl. Sellerie, gewürfelt
400g Kartoffeln, gewürfelt
2 Stangen Lauch, in Ringen
½ kl. Weißkohl, gehobelt
Salz, schw. Pfeffer, 1 tl Kümmel, 1 tl Majoran
½ Ltr Wasser
1 Bund Petersilie

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

In den DO etwas Öl rein und dann das Fleisch und das Gemüse abwechselnd in den DO schichten.

Jede Schicht mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen.

Die letzte Schicht sollte aus Gemüse/Kohl bestehen.

Wasser drüber gießen und bei schwacher Hitze 90-120 min. kochen lassen.

Kohleverteilung 1/3 unten und 2/3 oben,

Pichelsteiner

etwas Schweinefleisch
etwas Rindfleisch
etwas Kalbfleisch
etwas Kartoffeln
etwas Karotten
etwas Porree
etwas Zwiebel
etwas Brühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Petersilie
etwas Majoran

1 Nimm dreyerlei Fleisch vom Schwein, Rind und Kalb dazu Erdaepfel, gelbe Rueben Petersiell, Zwiebel und Porri.

2 Schneidt kleine Stueckl davon, thu alles in ein Castroll, Salz und Pfeffer nebst allerley Gewuerz - langsam daempfen, ein bissl Brueh nachgissen. So es marb ist ergiebt diess eine kraeftige gar koestlich schmeckende Speiss.

Portugiesischer Eintopf

Hühncheneintopf

In einem großen Topf Zwiebeln und Knoblauch in dem Olivenöl glasig dünsten. Die Brühe, die Tomate, die Zimtstange, die Nelke, das Paprikapulver, die Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer und die Petersilie dazugeben. Gut rühren und das Hühnerfleisch hinzufügen. Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, die Kartoffelstücke und bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, ab und zu umrühren.

Mit Reis servieren.

Tipp: Besonders lecker schmeckt der Eintopf, wenn er wieder aufgewärmt wird.

Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenbrustfilet(s), in kleine Stücke geschnitten
20 ml	Wein, weiß
50 ml	Olivenöl
2	Zwiebel(n), gewürfelt
2	Knoblauchzehe(n), gehackt
1	Tomate(n), gehäutet und gewürfelt
1 Prise(n)	Paprikapulver
1 Stange/n	Zimt
2	Lorbeerblätter
500 ml	Hühnerbrühe
1	Nelke(n)
4	Kartoffel(n), in Stücke geschnitten
1 Bund	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer

Portugiesischer Fischtopf

Zwiebeln in dünne Scheiben, Paprika in Streifen schneiden und Kartoffeln schälen und würfeln. Alles zusammen im Öl anbraten.
Weißwein und Wasser dazugeben, Tomatenmark unterrühren, Brühwürfel dazugeben und Fisch aufs Gemüse legen. Ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Zum Schluss Creme fraiche unterrühren und mit Dill und Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen:

1	Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
1	Paprikaschote(n), rote
1	Paprikaschote(n), grüne
1 kg	Kartoffel(n), mehlig kochende
3 EL	Öl
¼ Liter	Wein, weiß
2 Würfel	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark
400 g	Fischfilet(s) (Seelachsfilet)
1 Bund	Dill
150 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer

Rosenkohleintopf

1 kg Rosenkohl
750 gr Kartoffeln
1,25 L Brühe
100 gr Schinkenspeck
1 Zwiebel
4 Cabanossi, Kassler oder Räucherenden
Creme Fraische
Salz, Pfeffer
Muskatnuß

Den Rosenkohl putzen, Kartoffeln auf Rosenkohlgröße kleinschneiden.

Die Zwiebel mit dem Schinkenspeck und etwas Butter anrösten. Dann die Brühe, Rosenkohl und die Kartoffeln dazugeben. Das ganze ca 25 Min kochen lassen, so daß der Kohl nicht zu weich ist. Dannach die kleingeschnittenen Würstchen dazugeben, Hitze reduzieren und den Creme Fraiche unterrühren! Alles noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und fertig ist das ganze!!

Sommerlicher Eintopf aus dem Dutch-Oven

500 g Hackfleisch (gemischtes)
3 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Paprikaschoten (grob geschnitten)
1 Porree (Stange)
5 Stk. Kartoffeln (grob zerkleinert)
3 Stk. Knoblauchzehen
500 g Spitzkohl
1 kg Zucchini
2 Do. Tomaten (kleine Dose, geschälte)
100 g Bulgur
etwas Chiliflocken
etwas Oregano (gerebelt)
etwas Thymian (getrocknet)
etwas Tomatenmark
etwas Olivenöl (zum Anbraten)
2 Stk. Brühwürfel (Gemüse)

1. Den Dutch Oven ordentlich anheizen. Wegen der Zutatenmenge sollte es ein 12er hoch sein.
2. Das Hackfleich in den heißen Topf geben und anbraten. Dann die Zwiebeln zugeben und glasig braten.
3. Nun den Porree zugeben.
4. Dann nach und nach die anderen Zutaten zugeben. Ständig rühren.
5. Am Ende das Tomatenmark zugeben und unterrühren.
6. Die Brühwürfel unterrühren. Es sollte schon ausreichend Flüssigkeit im Topf sein. Ggfs ein wenig nachfüllen.
7. Deckel auf den Topf setzen und ca. 30 Minuten kochen lassen. Das Gericht ist fertig, wenn die Kartoffeln durch sind. Kleine Probe nehmen.
8. Zum Anbraten hatten wir 10 Briketts unter dem Dutch Oven. Dann zum Kochen auf 6 reduzieren (die legt man auf den Deckel). Insgesamt auf dem Deckel ca. 12 Briketts unterbringen. Wir haben einen Skeppshult Fältugn verwendet. Der ist recht massiv ausgeführt und braucht ordentlich Wärme.

SPANISCH FRICCO IM DUTCH OVEN

1 kg Kartoffeln
500 g Rind- oder Schweinefleisch
250 g Zwiebeln
1 EL Butter
1 Becher Sahne
Pfeffer und Salz, wer mag auch Kräuter der Provence

Einen Feuertopf beziehungsweise Dutch Oven mit der Butter ausstreichen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, das Fleisch würfeln und die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Zutaten abwechselnd in den Topf schichten, erst eine Lage Kartoffeln, dann Fleisch, dann Zwiebeln. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Mehrere Lagen in den Topf schichten und mit einer Lage Kartoffeln abschließen. Etwa 1/2 Liter heißes Wasser mit der Sahne mischen und in den Topf füllen.

Bei geringer Hitze mindestens zwei Stunden garen, länger schadet auch nicht. Das Gericht mit Gewürzgurken servieren. (Anmerkung: Schmeckt auch ohne.)

Toskanischer Bohneneintopf

Für 4 Personen
1 große Fenchelknolle
2 EL natives Olivenöl extra
1 rote Zwiebel, in kleinen Spalten
2-4 Knoblauchzehen, in Scheiben
1 frische grüne Chili, entkernt und gehackt
1 kleine Aubergine (250 g), in kleinen Stücken
2 EL Tomatenmark
450-600 ml Gemüsebrühe
500 g reife Tomaten
1 EL Balsamico-Essig
ein paar frische Oreganozweige
400 g Borlotti-Bohnen aus der Dose
400 g Flageolet-Bohnen aus der Dose
1 gelbe Paprika, in schmalen Streifen
1 Zucchini, längs halbiert und in Scheiben
50 g entkernte schwarze Oliven
Salz und Pfeffer
30 g Parmesan, frisch gehobelt
Maismehlbrötchen oder frisches Brot, zum Servieren

Den Fenchel putzen, das Grün aufbewahren, die Knolle in schmale Streifen schneiden. Das Öl in einem Dutch-Oven erhitzen. Darin Zwiebel, Knoblauch, Chili und Fenchelstreifen unter häufigem Rühren 5-8 Minuten andünsten.

Die Aubergine zufügen und unter häufigem Rühren 5 Minuten dünsten. Das Tomatenmark in einer Schale mit etwas Brühe verrühren und über die Fenchelmischung gießen. Die restliche Brühe, Tomaten, Balsamico und Oregano zufügen. Aufkochen, dann

die Hitze reduzieren und alles abgedeckt 15 Minuten köcheln

lassen, bis die Tomaten zu zerfallen beginnen.

Die Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Mit Paprika, Zucchini und Oliven in den Dutch-Oven geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf mit dem Parmesan bestreuen, mit Fenchelgrün garnieren und mit Maismehlbrötchen oder frischem Brot servieren.

Würziger Hähnchen-Bohnen-Eintopf

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500 g	Möhren
100 g	Frühstücksspeck
1 Dose(n) (850 ml)	weiße Bohnenkerne
1 (ca. 1,5 kg)	küchenfertiges Hähnchen
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Sonnenblumenöl
500 ml	Gemüsebrühe
1 Packung (500 g)	stückige Tomaten
2 EL	Obstessig
	Edelsüß-Paprika
1 EL	Zucker
1	kleines Bund Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Speck in Würfel schneiden. Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Hähnchen in 6–8 Stücke teilen, waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen

Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin ca. 15 Minuten von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Speck im heißen Bräter knusprig auslassen, herausnehmen. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten. Mit Brühe und Tomaten ablöschen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zucker und Essig kräftig abschmecken

Hähnchenteile und Speck in den Bräter geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde schmoren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Fertigen Eintopf anrichten und mit Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Graubrot

Paella mit Garnelen und Huhn

1/2 TL Safranfäden
2 EL Wasser (heisses)
6 EL Olivenöl (natives extra)
6 Stk. Hähnchenschenkel (mit Haut, überschüssiges Fett entfernt)
140 g Chorizo (in 5 mm starken Scheiben)
2 Stk. Zwiebeln (gehackt)
4 Stk. Knoblauchzehen (grosse, zerdrückt)
1 TL Paprikapulver (mild oder scharf, je nach Geschmack)
375 g Rundkornreis (spanischer)
100 g grüne Bohnen (gehackt)
100 g Erbsen
1250 ml Fischbrühe (oder Hühner- oder Gemüsebrühe)
etwas Salz, Pfeffer
16 Stk. Miesmuscheln
16 Stk. Garnelen (rohe, ausgelöst)
2 Stk. Paprika (rote, gegrillt und gehäutet in Streifen)
35 g Petersilie (gehackt, zum Garnieren)

1 Die Safranfäden mit dem heißen Wasser in einer kleinen Schale einweichen.

2 In einem Dutch Oven 3 Esslöffel Öl mittelstark erhitzen. Die Hähnchenschenkel mit der Haut nach unten hineinlegen und 5 Minuten knusprig braten. In eine Schüssel geben.

3 Die Wurst braten, bis sie beginnt, knusprig zu werden, dann zum Hähnchenfleisch in die Schüssel geben.

4 Das restliche Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin 2 Minuten braten, dann Knoblauch und Paprikapulver zugeben und weitere 3 Minuten braten, bis die Zwiebeln glasig, aber nicht gebräunt sind.

5 Reis, Bohnen und Erbsen zufügen und gut unterrühren. Hähnchenschenkel, Wurst, den Saft aus der Schüssel, Brühe, Safran samt Flüssigkeit sowie Salz und Pfeffer zugeben und unter Rühren aufkochen.

6 Dann bei niedrigster Hitze ohne Rühren 15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis fast gar ist und die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen hat.

7 In der Zwischenzeit die Muscheln sorgfältig abbürsten und die Barte entfernen. Alle beschädigten oder geöffneten Exemplare, die sich auch bei leichtem Klopfen nicht schließen, wegwerfen. Den Rest unter fließend kaltem Wasser abspülen.

8 Muscheln, Garnelen und Paprikastreifen auf der Paella verteilen, diese abdecken und ohne Rühren 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Garnelen rosa färben und die Muscheln sich öffnen. Alle geschlossenen Muscheln wegwerfen.

9 Das Gericht abschmecken, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Paella mit Huhn und Fisch

Zutaten für 6 Personen:

8 ausgelöste Hühneroberkeulen
300 g Heilbutt (oder ein anderer Fisch mit festem weißen Fleisch)
8 Riesengarnelen in Schale,
5 Muscheln
150 g Chorizo
400 g Paella-Reis (ersatzweise Risotto-Reis)
1 roten Paprika
1 gelben Paprika
2 Paradeiser
2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
ca. 1 l Hühnerfond
1 EL Honig
1 TL Kurkuma
0,2 g Safranfäden
Pimentón de la Vera (scharfes geräuchertes Paprikapulver)
Olivenöl

Die Paprika waschen, halbieren, die Kerne und Samenstränge entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln in feine Würfeln schneiden und die Knoblauchzehen in dünne Scheiben hobeln. Paradeiser waschen und vom Strunk befreien, anschließend ebenfalls würfeln.

Die Hühneroberkeulen vierteln, die Chorizo in kleine Würfel schneiden. Den Fisch in mundgerechte Stücke teilen. Die Muscheln waschen und putzen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hühnerstücke darin auf allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und zur Seite legen.

Falls notwendig etwas Öl dazugeben und die Garnelen ebenfalls anbraten und beiseitelegen.

Als nächstes werden die Chorizo-Würfel angebraten.

Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen. Die Paprikawürfeln dazugeben und kurz mitrösten.

Das Kurkumapulver darüberstreuen und etwas anrösten. Es soll sich jedoch nicht am Boden anlegen. Mit dem Weißwein ablöschen und kochen, bis er komplett verdunstet ist.

Als nächstes kommen die Paradeiser dazu, diese ebenfalls mitkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit der heißen Hühnersuppe aufgießen und die Safranfäden einrühren. Aufkochen und das Hühnerfleisch dazu mischen.

Nun mit dem Honig, Salz, Pfeffer und Pimentón de la Vera abschmecken.

Wieder aufkochen und den Reis einrühren.

Bei mittlerer Hitze am Herd unter ständigem Umrühren etwa 15 Minuten kochen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad weitergaren. Wenn die Paella zu trocken wird, noch etwas Hühnerfonds angießen. Die Konsistenz sollte ähnlich einem Risotto sein.

Etwa 10 Minuten, bevor der Reis weich ist, vorsichtig den Fisch unterheben nach 5 Minuten die Muscheln und die Garnelen obenauf setzen.

Paella

1 kg Steinbeisser
1 kg Reis
1 kg Sepia
1 kg Crevetten
500 g Hühnerbrustfilets
1 kg Miesmuscheln
2 Stk. Paprika gelb
2 Stk. Paprika rot
2 Do. Safran
2500 ml Brühe (oder Fischfond) 2 Do. Tomaten

1 Den Safran im Fond lösen und aufkochen, zusätzlich die Tomaten erhitzen.

2 Das Hühnerfilet kurz und scharf anbraten, das muss innen noch roh und glasig sein. In Streifen schneiden.

3 Dann den Reis in die Form geben, das in Stücke geschnittene Fleisch und den Fisch dazugeben und mit der Brühe und den Tomaten auffüllen.

4 Normalerweise wird dies alles in eine Paellapfanne gegeben und von unten befeuert. Mangels dieser Pfanne musste ich das alles im Ofen machen.

5 Wenn der Reis 2/3 der Zeit hinter sich hat, bevor er gar ist, die Muscheln und die Crevetten darauf geben. Nochmals kurz garen lassen und mit Zitronen servieren.

Arroz con pollo – Reis-Gemüse-Eintopf mit marinierten Hühnerkeulen

80 g TK-Erbsen

2 rote Paprikaschoten

1 Tl Koriandersaat (oder 1/2 Tl fertig gemahlen)

1 Tl Kreuzkümmelsaat (oder 1/2 Tl fertig gemahlen)

1 Tl schwarze Pfefferkörner

Salz

1 El Oregano

1 Tl Thymian

1 Tl Safranfäden

1 El scharfes geräuchertes Paprikapulver

3 El Olivenöl

1 El Rotweinessig

6 Hähnchenoberkeulen mit Haut

1 grüne Paprikaschote

2 Zwiebeln (ca. 120 g)

2 Knoblauchzehen

1,2 l Hühnerfond

2 El Tomatenmark

50 ml trockener Sherry

1 Dose passierte Tomaten (400 g Füllmenge)

220 g Basmatireis

60 g schwarze Oliven

1 Bund Koriandergrün oder glatte Petersilie

2 Bio-Limetten

Zubereitung:
TK-Erbsen auftauen lassen. Inzwischen rote Paprika putzen, waschen, vierteln und entkernen.
Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem heißen Backofengrill 15 20 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft.
Aus dem Backofen nehmen, in eine Schüssel geben, mit einem Teller abdecken und 10 Minuten ausdämpfen lassen.
Anschließend häuten und in feine Würfel schneiden.

Koriander-, Kreuzkümmelsaat und Pfefferkörner mit 1 El Salz, Oregano, Thymian, Safran und geräuchertem Paprikapulver im Mörser mittelfein mahlen.

2/3 der Gewürzmischung, Öl und Essig in einer Schüssel verrühren, Hähnchenkeulen zugeben und mit der Marinade einreiben.
Abgedeckt 3 Stunden kalt stellen und marinieren lassen.

Grüne Paprika putzen, waschen, vierteln und entkernen. Paprika fein würfeln.
Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch hacken.

Einen großen ofenfesten Bräter ohne Fett erhitzen.
Hähnchen darin portionsweise 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten. Wenden, weitere 5 Minuten braten und aus dem Bräter nehmen.
Hühnerfond erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und im Hähnchenfett goldgelb dünsten.
Grüne Paprika zugeben, 2—3 Minuten mitdünsten.
Tomatenmark zugeben, unter Rühren 2 Minuten mitdünsten. Mit Sherry ablöschen.
Tomaten, gegrillte Paprika, restliche Gewürzmischung und Hühnerfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.
Reis einrühren. Nochmals aufkochen und Hähnchenstücke mit der Hautseite nach oben im Bräter verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180) auf der mittleren Schiene 40—45 Minuten garen.
10 Minuten vor Ende der Garzeit Oliven und Erbsen im Bräter verteilen und zu Ende garen.
Eintopf 5—10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Koriandergrün oder Petersilie fein schneiden.
Limetten waschen und in Spalten schneiden.
Eintopf mit Koriander/Petersilie und gron gemeahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.
Limetten zum Beträufeln separat dazu servieren.

Linsen-Kürbis-Eintopf

130 g Linsen
1 Hokkaido
1 Zwiebel
3 Karotten
3 Fleischparadeiser
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 EL Currypulver
Chili

Linsen nach Packungsangabe kochen und danach Kochwasser abgießen.
Kürbis waschen, Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Zwiebel klein schneiden, Karotten schälen und längs halbieren. Die Hälften in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten klein schneiden.
Zwiebeln mit Öl in einen großen Topf geben und andünsten. Dann Kürbis und Karotten zugeben. Topfboden knapp mit Wasser bedecken, mit einem Deckel schließen und auf mittlerer Hitze rund 15 Minuten garen.
Danach Currypulver zugeben und kurz mitrösten.
Paradeiser zugeben und mit etwas Wasser aufkochen lassen.
Mit den restlichen Gewürzen abschmecken.
Linsen zugeben und immer wieder etwas Flüssigkeit nachschütten, bis die Konsistenz schön cremig ist. Auf niedriger Flamme durchziehen lassen.