
Tim Ziegeweidt, Sebastian Buchner

Dutch Oven - Neue Rezepte von der Sauerländer BBCrew

Über 60 nagelneue Rezepte für den Dutch Oven



-
- Der neueste heiße Scheiß: endlich das neue Buch der Sauerländer BBCrew
 - Über 60 neue Rezepte: die neusten, besten, deftigsten Rezepte aus dem Sauerland
 - Glühende Fans: BBCrew-Youtube-Channel mit über 51.000 Abonnenten

Im Freien kochen ist für die Youtube-Stars aus dem Sauerland das Schönste. Über 51.000 Abonnenten der Sauerländer BBCrew warten jeden Montag auf ein neues Rezept für den Dutch Oven. Und das kriegen sie. Egal ob Sommer oder Winter.

Der Dutch Oven ist eines der Lieblingsbabys der Sauerländer BBCrew. Denn mit dem vielseitigen gusseisernen Topf kann man fast alles zubereiten: Westfälisches Zwiebelfleisch, One-Pot Beef Stroganoff, Kartoffelgulasch, Pasta mit Fleischbällchen.

Aber nicht nur der Topf eignet sich für die herrlich herzhaften Gerichte, auch der

Deckel kann als Pfanne verwendet noch mal für den ganz besonderen Kick sorgen: probiert doch das Sauerländer Cordon Bleu auf Kartoffelpfanne oder Saftige BBQ-Steaks auf Parmesantortellini.

Für alle, die das erste Buch der BBCrew noch nicht haben, gibt es wieder Basics zu Kauf und Verwendung des Dutch Ovens. Für alle anderen gibt es reichlich Neues zu erfahren und noch mehr Tipps und Tricks – zum Beispiel zur Verwendung des Dutch Ovens auf dem Gasgrill.. Power aus Gusseisen Der schwere Topf ist ein absoluter Outdoor-Traum und für das Kochen im Freien gemacht: im Campingurlaub, beim abendlichen Grillen oder BBQ genauso wie am gemütlichen Lagerfeuer.

Einmal vorbereitet und befüllt kocht das Essen quasi von allein. Die gusseiserne Power sorgt dafür, dass die Hitze sich gleichmäßig verteilt und lange gehalten wird. Auf seinen drei Beinen steht er sicher, der dicht schließende Deckel mit dem hochgezogenen Rand lässt sich mit Kohlen oder Briketts belegen. Durch die Verteilung der Kohle auf und unter dem Dutch Oven lässt sich Ober- und Unterhitze steuern. So bekommen Eintöpfe, Brote und Gratin im Topf die optimale Hitzezufuhr. Für alle, die mit einem Gasgrill arbeiten: Keine Sorge, auch für euch eignet sich der Dutch Oven. Wie das genau geht, bringen euch die Sauerländer in diesem Buch bei.

Zielgruppe:

Dutch-Oven-Fans

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

gebunden, farb. Abb.

160 Seiten, Format 19 x 24,5 cm

ISBN: 978-3-625-18983-1

9,99 EURO