

Dutch Oven Einbrennen

Moin Moin

Ich bin vor einiger zeit mit Kind und Kegel zum Centro Oberhausen gefahren. Auf dem Weg haben wir dann einen Zwischenstopp bei PALM BBQ in Haltern gemacht. Dort konnte ich nicht anders als mir einen Dutch Oven von Petromax einzupacken. Einige kennen einen Dutch Oven nicht. Ein Dutch Oven ist aus Gusseisen und hat nach dem Guss erst einmal keine Schutzschicht. Ohne diese würde er anfangen zu rosten und wäre unbrauchbar. Viele Hersteller brennen diesen schon für euch ein. Wie auch meiner von Petromax. Hat dieser schon ab Werk eine Schutzschicht. Diese Schicht wird Patina genannt und hat die gleiche Aufgabe wie eine Antihaftbeschichtung in euer Pfanne.





Ich habe mir gedacht, das ich für alle anderen mal zeige ich wie das Dutch Oven Einbrennen von statten geht.

Am besten geht das Einbrennen mit einem Grill. Ob nun mit Gas oder in Kugel spielt hierbei keine Rolle. Der Dutch Oven wird einfach mit warmen Wasser komplett gereinigt. Wichtig: Kein Spülmittel oder andere Reiniger benutzen! Dies würde die Patina beschädigen.





Der Deckel und Topf wird von innen und außen mit Sonnenblumenöl eingerieben. Ihr trag nur eine ganz feine Schicht Öl auf.





Das eigentliche Einbrennen ist recht einfach. Der Dutch Oven wird bei 200-220 Grad für ein bis zwei Stunde in den Grill gelegt. Hierbei entsteht dann nach und nach die schwarze Patina. Nach dieser Zeit solltet ihr euren Dutch Oven langsam abkühlen lassen.



Wenn er kalt ist, reibt ihr ihn nochmal mit einer dünnen Schicht

Sonnenblumenöl ein.

Das ganze funktioniert auch im Backofen. Dabei entsteht aber ordentlich Rauch. Ihr solltet daher aber die Nachbarn informieren.

Der Dutch Oven sollte immer trocken und luftig gelagert werden. Das bedeutet das der Deckel des Dutch Oven niemals aufliegt. Die Luft muss zirkulieren können, damit das Öl nicht ranzig wird. Einfach ein Stück Holz oder eine Küchenrolle zwischen Deckel und Topf legen.

Ein Dutch Oven muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Ihr nehmt einfach heißes Wasser und eine Bürste. Niemals Spülmittel verwenden oder gar in die Spülmaschine. Die Patina wäre zerstört und ihr müsst ihn neu einbrennen. Sollten Speisen mal fest gebrannt sein, gebt ihr etwas warmes Wasser in den Topf, lasst es einwirken. Die Reste könnt ihr leicht mit einem Holzspatel entfernen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Dutch Oven es ist immer wieder Klasse was sich im Dutch Oven zaubern lässt.

The Rib Man Dog

Moin Moin

Ich habe vor 14 Tagen die Sendung Kitchen Impossible geschaut wo Holger Bodendorf verzweifelt mit einem Monolithen am kämpfen war.

Der Rib Man bereitet dort Spareribs im Monolithen zu und verkauft diese gepullt im Brötchen mit einer sehr scharfen Soße.

Ich habe mir dann gleich, nach der Sendung den Rib und die Soße Holy Fuck bestellt.

Nach ca 10 Tagen traf dieses dann bei mir ein



Ich überlegte mir, was man machen könnte.

Dann kam wie aus dem Nichts die Idee **The Rib Man Dog**

Als erstes müssen wir die Buns bzw in meinem Fall, Laugen Buns backen.

für den Buns brauchen wir:

100 ml Milch

halben Würfel frische Hefe

1EL Zucker

380 g Mehl Typ 550

90 g Mehl Typ 405

1EL Honig

120g weiche Butter

1 Ei

1TL Salz

100 ml Buttermilch

90 g Natron

Die Milch erwärmen wir in einem Topf auf 45c und geben die Hefe mit dem Zucker und etwas von dem Mehl 1 EL hinzu. Alles gut verrühren und 15Minuten ziehen lassen.



In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit dem Honig und der Butter zu einem sehr lockeren Teig verarbeiten.



Das Ei mit dem Salz und der Buttermilch verrühren und zusammen mit der Hefe Mischung verrühren bis ein schöner lockerer Teig entstanden ist.



Diesen Teig etwa 1 1/2 Stunde gehen lassen und sich dann dort etwa 80 Gramm schwere Kugeln herausnehmen.
Diese noch mal gehen lassen und breit rollen. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und 50 g Natron hinein geben.
Nun für gute 20 Sekunden die Teiglinge drin schwimmen lassen. Die Buns werden bei 190c im Backofen ca 15 Minuten gebacken.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Die Ribs werden nun von der Silberhaut befreit und werden großzügig mit den Rub vom The Rib Man gewürzt.
Nun wandern sie für eine Stunde in den Grill, wo sie bei 115c gegrillt werden.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Nach dieser Stunde wandern sie in eine Schale mit etwas Apfelsaft. Dort bleiben sie dann für vier Stunden auf dem Grill bei 125c.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Nach diesen vier Stunden werden die Rips von dem Knochen befreit, was relativ einfach geht und das ganze wird noch ordentlich gepult.
Nun kommt alles auf den Bun mit etwas Holy Fuck Sauce. Achja, etwas

Lauchzwiebeln habe ich auch noch drauf getan.







Nun weis ich auch wieso Holy Fuck, Holy Fuck heist