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 Infomieren.

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 Dopfen es ist immer wieder klasse was sich im Dutch Oven zaubern lässt.