Dutch Oven Fibel XXL 2

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal ein Buch empfehlen. Und zwar ein Kochbuch für den Dutch Oven. In diesem Fall ist es die Dutch Oven Fibel XXL 2 von Anke und Manuel Schultz.

DIE FLAMMO DUTCH OVEN FIBEL 2

125 NEUE REZEPTE FÜR DEN FEUERTOPF

MIT 284 FARB-FOTOS



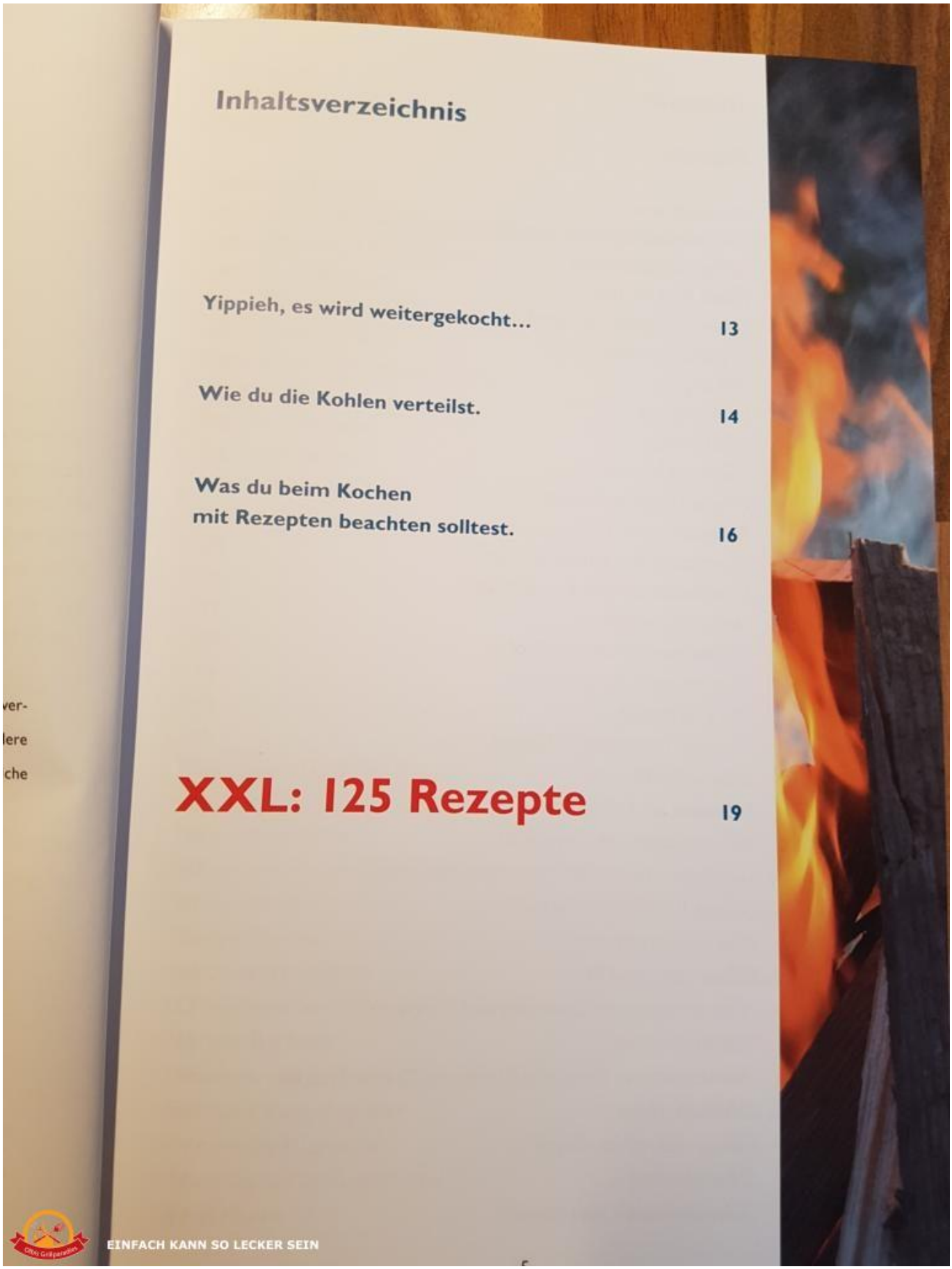
Anke und Manuel Schultz

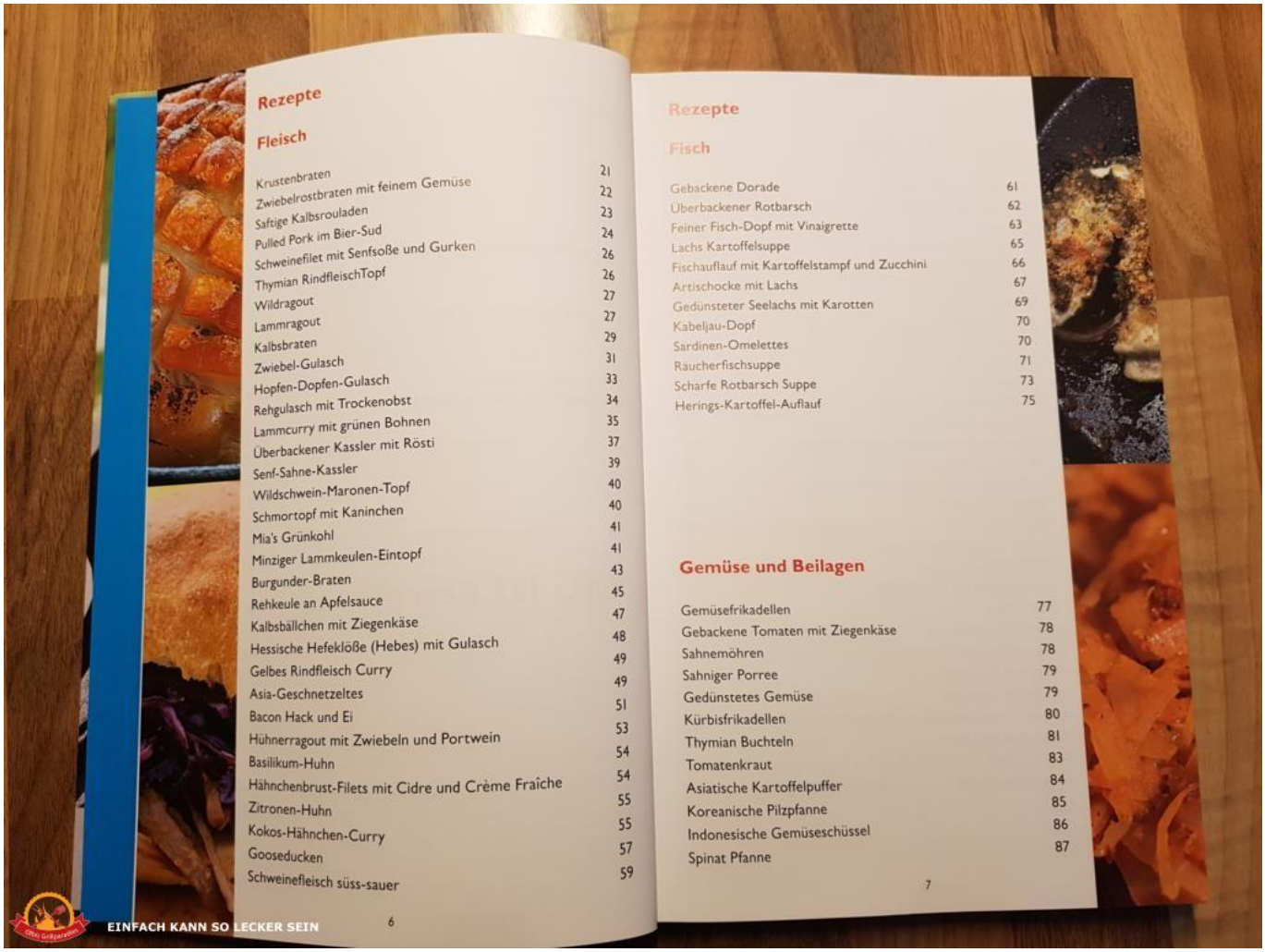
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Das Buch ist die speziell für den Dutch Oven. Mit 125 Rezepten und 284 Bildern ein wirklich tolles Buch. Euch wird auch gut erklärt wie die

Kohlenverteilung auf dem Dutch Oven erfolgen sollte. Eigentlich perfekt für den Anfänger der sich noch unsicher im Umgang mit dem Dutch Oven ist.





Rezepte

Fleisch

Krustenbraten 21
Zwiebelrostbraten mit feinem Gemüse 22
Saftige Kalbsrouladen 23
Pulled Pork im Bier-Sud 24
Schweinefilet mit Senfsoße und Gurken 26
Thymian RindfleischTopf 26
Wildragout 27
Lammragout 27
Kalbsbraten 29
Zwiebel-Gulasch 31
Hopfen-Dopfen-Gulasch 33
Rehgulasch mit Trockenobst 34
Lammcurry mit grünen Bohnen 35
Überbackener Kassler mit Rösti 37
Senf-Sahne-Kassler 39
Wildschwein-Maronen-Topf 40
Schmortopf mit Kaninchen 40
Mia's Grünkohl 41
Minziger Lammkeulen-Eintopf 41
Burgunder-Braten 43
Rehkeule an Apfelsauce 45
Kalbsbällchen mit Ziegenkäse 47
Hessische Hefeklöße (Hebes) mit Gulasch 48
Gelbes Rindfleisch Curry 49
Asia-Geschnetzeltes 49
Bacon Hack und Ei 51
Hühnerragout mit Zwiebeln und Portwein 53
Basilikum-Huhn 54
Hähnchenbrust-Filets mit Cidre und Crème Fraîche 54
Zitronen-Huhn 55
Kokos-Hähnchen-Curry 55
Gooseducken 57
Schweinefleisch süss-sauer 59

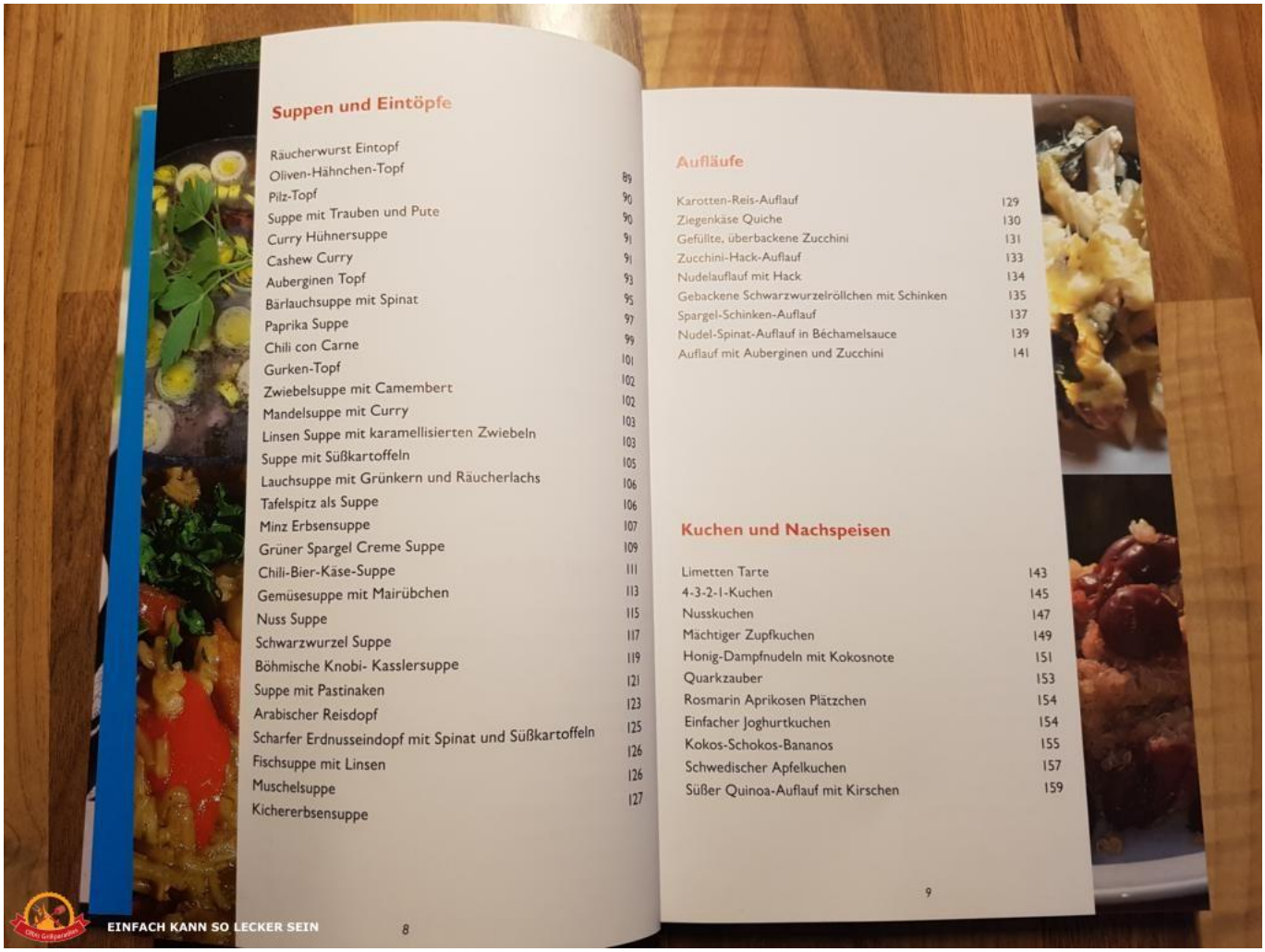
Rezepte

Fisch

Gebackene Dorade 61
Überbackener Rotbarsch 62
Feiner Fisch-Dopf mit Vinaigrette 63
Lachs Kartoffelsuppe 65
Fischauflauf mit Kartoffelstampf und Zucchini 66
Artischocke mit Lachs 67
Gedünsteter Seelachs mit Karotten 69
Kabeljau-Dopf 70
Sardinen-Omelettes 70
Räucherfischsuppe 71
Scharfe Rotbarsch Suppe 73
Herings-Kartoffel-Auflauf 75

Gemüse und Beilagen

Gemüsefrikadellen 77
Gebackene Tomaten mit Ziegenkäse 78
Sahnemöhren 78
Sahniger Porree 79
Gedünstetes Gemüse 79
Kürbisfrikadellen 80
Thymian Buchteln 81
Tomatenkraut 83
Asiatische Kartoffelpuffer 84
Koreanische Pilzpfanne 85
Indonesische Gemüseschüssel 86
Spinat Pfanne 87



Suppen und Eintöpfe

Räucherwurst Eintopf 89
Oliven-Hähnchen-Topf 90
Pilz-Topf 90
Suppe mit Trauben und Pute 91
Curry Hühnersuppe 91
Cashew Curry 93
Auberginen Topf 95
Bärlauchsuppe mit Spinat 97
Paprika Suppe 99
Chili con Carne 101
Gurken-Topf 102
Zwiebelsuppe mit Camembert 102
Mandelsuppe mit Curry 103
Linsen Suppe mit karamellisierten Zwiebeln 103
Suppe mit Süßkartoffeln 105
Lauchsuppe mit Grünkern und Räucherlachs 106
Tafelspitz als Suppe 106
Minz Erbsensuppe 107
Grüner Spargel Creme Suppe 109
Chili-Bier-Käse-Suppe 111
Gemüsesuppe mit Mairübchen 113
Nuss Suppe 115
Schwarzwurzel Suppe 117
Böhmische Knobi- Kasslersuppe 119
Suppe mit Pastinaken 121
Arabischer Reisdopf 123
Scharfer Erdnusseindopf mit Spinat und Süßkartoffeln 125
Fischsuppe mit Linsen 126
Muschelsuppe 126
Kichererbsensuppe 127

Aufläufe

Karotten-Reis-Auflauf 129
Ziegenkäse Quiche 130
Gefüllte, überbackene Zucchini 131
Zucchini-Hack-Auflauf 133
Nudelauflauf mit Hack 134
Gebackene Schwarzwurzelröllchen mit Schinken 135
Spargel-Schinken-Auflauf 137
Nudel-Spinat-Auflauf in Béchamelsauce 139
Auflauf mit Auberginen und Zucchini 141

Kuchen und Nachspeisen

Limetten Tarte 143
4-3-2-1-Kuchen 145
Nusskuchen 147
Mächtiger Zupfkuchen 149
Honig-Dampfnudeln mit Kokosnote 151
Quarkzauber 153
Rosmarin Aprikosen Plätzchen 154
Einfacher Joghurtkuchen 154
Kokos-Schokos-Bananos 155
Schwedischer Apfelkuchen 157
Süßer Quinoa-Auflauf mit Kirschen 159



Mit 284 Fotos im Buch bekommt man sofort Lust seinen Dutch Oven an zuschmeißen. Wirklich tolle Rezepte die mir sehr gut gefallen und auch bald auch mal getestet werden.

Die Rezepte sind unterteilt in:
Fleisch
Fisch
Gemüse und Beilagen
Suppen und Eintöpfe
Aufläufe
Kuchen und Nachspeisen
Brote
Grundrezepte
So wie das kleine Einmal eins des Dutch Oven

Wer sich überlegt einen Dutch Oven zu zulegen, sollte sich die Dutch Oven Fibel und die Dutch Oven Fibel Band 2 Kaufen.

Es waren bei bei diesem Buch folgende Gastautoren vertreten:

Bauchvoll.de

Chilis Grillen

Meisenfuetterung.de

BBQ Ömer

der Grilljunky

also es lohnt sich das Buch zu kaufen