



**JUGEND**  
**SIEDLUNG**  
HOCHLAND KÖNIGSDORF

## Zubereitung von Schichtfleisch mit Briketts im Dutch Oven

Zeit ca 3 Stunden

Starte die nötige Anzahl an Holzkohlebriketts mit Hilfe eines Anzündkamins. Wenn die Kohlen glühen, verteile sie auf dem Deckel und unter dem Dutch Oven



FT9 (30 Stück) oben 21 unten 9

FT12 (38 Stück) oben 25 unten 13

Lass das Schichtfleisch für insgesamt 2 bis 2,5 Stunden schmoren. Überprüfe stündlich, ob es nötig ist, etwas Flüssigkeit in den Dutch Oven zu geben.



Der Dutch Oven ist Cowboy- und Trekking-Romantik pur. Die gusseisernen Töpfe, auch Camp Oven genannt, kamen wahrscheinlich durch holländische Siedler in die USA und wurden in den Camps des 18. Jahrhunderts zum Backen, Braten und Kochen verwendet. Heute erlebt der Dutch Oven ein Revival: Mit oder ohne Beine findet der „mobile Backofen“ auch in Deutschland wieder viele Liebhaber. Seine Besonderheit: Er wird nicht nur auf glühende Kohlen gestellt, sondern bekommt auch einige heiße Briketts auf den Deckel. So wird die Wärme gleichmäßig verteilt.