

Lagerfeuer / Grillen / Dutchofen

- [Schweinebraten im Dutch Oven](#)
- [Schichtfleisch Dutch Oven](#)
- [Hähnchen-Jägertopf aus dem Dutch Oven](#)
- [Gulasch im Dutch Oven](#)

Schweinebraten im Dutch Oven

Schweinebraten im Dutch Oven – butterzart, stressfrei und mit aromatischer Soße. Vorbereitung Viertelstunde, dann läuft alles von allein.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15 Min
- Garen: ca. 3 Std (erste 30 Min bei ~180 °C, danach ~160 °C)
- Kruste: 10-15 Min direkte Hitze
- Ruhen: 10-15 Min
- **Gesamt: ca. 3,5-4 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_130551.png](#)

[Screenshot_20260527_130819.png](#)

🔪 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven / Bräter	Gusseisen, speichert Wärme gleichmäßig
Backofen oder Grill	Monolit, Gasgrill (indirekt) oder Backofen Ober-/Unterhitze
Schneidbrett & Messer	Fleisch zurechtschneiden
Schüssel	Für Marinade/Salzen
Sieb & Löffel	Soße passieren

Zutaten

Zutat	Menge
Schweinenacken	ca. 2,5–3 kg
Salz	reichlich
Pfeffer	große Menge, frisch gemahlen
Karotte	nach Bedarf
Sellerie	nach Bedarf
Zwiebel	nach Bedarf
Tomatenmark	1–2 EL
Weißwein	zum Ablöschen (Alternativen siehe Tipps)
Bratenfond oder Gemüsebrühe	ca. 500 ml, ggf. zum Auffüllen
Knoblauch	nach Geschmack
Kümmel	nach Geschmack
Wacholder	wenige Beeren
Nelken	wenige
Lorbeer	1–2 Blätter
Senfsaat	nach Geschmack
Zitrone (optional)	zum Servieren

Schritt-für-Schritt

1. Schweinenacken vorbereiten: Überschüssige Knochenhaut und festes Fett entfernen, aber ordentlich Fett dranlassen – hält saftig und gibt Geschmack in die Soße ab.
2. Fleisch großzügig mit Salz würzen, alle Ecken und Enden bedecken. Pfeffer erst später (vor dem Anbraten oder direkt in die Soße).
3. Dutch Oven bzw. Bräter vorheizen (Backofen/Grill auf ca. 180 °C).
4. Karotte, Sellerie und Zwiebel im Topf anbraten bis sie Farbe ziehen.
5. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.
6. Mit Weißwein ablöschen und mehrmals (2–3×) komplett einkochen lassen. Jeden Abglöschenvorgang erst starten, wenn die Flüssigkeit am Topfboden komplett verdampft ist und leichter Ansatz entsteht.

7. Bratenfond (oder Gemüsebrühe) dazugeben, dann Gewürze hineingeben: Knoblauch, Kümmel, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Senfsaat.
 8. Gesalzenes Fleisch in den Dutch Oven legen, Deckel drauf.
 9. Erste 30 Min bei ca. 180 °C garen, danach Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren. Gesamtgarzeit ca. 3 Std.
 10. Jede Stunde Flüssigkeitsstand prüfen und ggf. mit Brühe oder heißem Wasser auffüllen.
 11. Deckel abnehmen, direkte Hitze von oben für 10–15 Min, damit der Braten eine leichte Kruste bekommt und die Soße etwas abdampft.
 12. Braten herausnehmen und 10–15 Min ruhen lassen – Saft bleibt im Fleisch.
 13. Soße durch Sieb passieren, Röstgemüse entfernen. Soße einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit Speisestärke andicken.
 14. Braten anschneiden und mit Soße servieren.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Alkoholfreie Alternative zum Weißwein: Traubensaft + Apfelessig, einfach Wasser + Brühe, oder Malzbier (verbrennt leicht, aufpassen).
 - Je dunkler das Röstgemüse, desto kräftiger die Soße.
 - Großes Stück Fleisch verträgt viel Salz – nicht sparsam sein.
 - Bei Gasgrill: indirekte Zone schaffen, untere Brenner am Anfang kurz anlassen, dann aus und nur seitliche Brenner für 160 °C.
 - Im Backofen: Ober-/Unterhitze funktioniert genauso gut.
-

☐☐ Quelle

[So einfach geht Schweinebraten im Dutch Oven – butterzart & stressfrei \(YouTube\)](#)

Schichtfleisch Dutch Oven

Klassisches Dutch-Oven-Basic: Schichtfleisch mit Schweinenacken, Paprika, Zwiebel und Bacon – gewürzt, geschichtet und langsam gegart bis es mit der Gabel zerfällt.

⏱ Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 20 Min (Fleisch schneiden, Gemüse schnippeln, Schichten)
- Garen: ca. 2–3 Std bei ca. 180–200 °C (Kerntemperatur ca. 95 °C)
- **Gesamt: ca. 2,5–3,5 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_131429.png](#)

🔪 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Ca. 4,5 L (z. B. BBQ Toro DO 45) – je nach Größe Menge anpassen
Grill mit Deckel oder Backofen	Für indirekte Hitze bzw. konstante Temperatur
Schneidbrett und scharfes Messer	Fleisch in Scheiben schneiden
Schüssel	Gewürztes Fleisch zwischenlagern
Fleischthermometer (optional)	Kontrolle auf 95 °C Kerntemperatur

🥘 Zutaten

Zutat	Menge
Schweinenacken	nach Dutch-Oven-Größe (ca. 1,5-2 kg für 4,5 L)
Gewürz / Rub	beliebiger BBQ-Rub (z. B. STGB), großzügig
Paprika (rot/gelb)	2-3 Stück
Gemüsezwiebeln	2-3 Stück
Bacon / Speck	1 Packung (ca. 200 g)
BBQ-Sauce	großzügig, ca. 200-300 ml

Schritt-für-Schritt

1. Schweinenacken in ca. 2 cm dicke Scheiben / Steaks schneiden. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen.
2. Fleisch großzügig mit dem Rub würzen – beide Seiten gut bedecken.
3. Gewürztes Fleisch in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
4. Paprika putzen: Strunk entfernen, Kerngehäuse herausdrücken, halbieren und in Streifen schneiden.
5. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
6. Dutch Oven mit Bacon auslegen: von der Mitte zur Wand hinlegen, leicht überlappend, über den Rand hinauslassen (später einklappen).
7. Erste Schicht Fleisch am Rand des Dutch Ovens einlegen, dann Zwiebelringe und Paprikastreifen darauf verteilen.
8. Weiter schichten: Fleisch – Zwiebel – Paprika – Fleisch – Zwiebel – Paprika, bis alles aufgebraucht ist.
9. BBQ-Sauce großzügig über die oberste Schicht gießen / verteilen.
10. Überstehenden Bacon von außen über den Inhalt einklappen → Schutzschicht oben.
11. Deckel auflegen und Dutch Oven auf den Grill / in den Ofen stellen.
12. Temperatur-Faustregel bei Kohle: Dutch-Oven-Literzahl $\times 2$ = Anzahl Briketts. Für 4,5 L = 9 Briketts: 3 unten, 6 oben.
13. Bei 180-200 °C ca. 2-3 Std garen. Wer kontrollieren will: Kerntemperatur ca. 95 °C = fertig.
14. Deckel abnehmen, Fleisch mit Gabel testen – sollte super weich zerfallen.
15. Anrichten: Schichtfleisch mit Zwiebeln und Paprika servieren. Dazu passen Kartoffeln, Brot oder Burger-Brötchen.

Tipps & Variationen

- Fleischmenge an Dutch-Oven-Größe anpassen – nicht zu voll stopfen, sonst gart es ungleichmäßig.
 - Wer keinen Grill hat: Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze funktioniert genauso.
 - BBQ-Sauce nach Geschmack wählen – süß, smoky oder scharf.
 - Bacon dient als Schutzschicht und gibt zusätzlichen Geschmack ab. Wer mag, kann auch Räucherspeck verwenden.
 - Reste eignen sich hervorragend als Burger-Füllung oder auf einem Brötchen.
-

Quelle

[Schichtfleisch Dutch Oven – Barbecue Toro \(YouTube\)](#)

Hähnchen-Jägertopf aus dem Dutch Oven

Hähnchen-Jägertopf aus dem Dutch Oven – cremig, pilzreich und würzig. Eine Mischung aus Jägersoße und Gulasch, die mit der Gabel zerfällt.

Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 25-30 Min (Fleisch & Gemüse schneiden, Gewürze mischen)
- Garen: ca. 30 Min schmoren (plus Anbraten)
- **Gesamt: ca. 1-1,5 Std**

Bilder

[Screenshot_20260527_131741.png](#)

Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Mittlere Größe (ca. 4-6 L)
Grill mit Seitenbrenner / Herd / Backofen	Zum Anbraten und Schmoren
Schneidbrett & Messer	Fleisch & Gemüse schneiden
Schüsseln	Gewürztes Fleisch & geschnittenes Gemüse

Zutaten

Zutat	Menge
Hähnchenbrust	800 g, in 2–3 cm Würfel
Geräucherter Speck	1 Stück (ca. 150–200 g), in Würfel
Champignons (braun & weiß)	große Handvoll, halbiert / geviertelt
Gemüsezwiebeln	2 Stück, grob gewürfelt
Knoblauch	3 große Zehen, grob gehackt
Thymian (frisch)	1 TL, gehackt
Rosmarin (frisch)	1 TL, fein gehackt
Salz	nach Geschmack
Koriander (gemahlen)	ca. 1 TL
Paprikapulver (edelsüß)	ca. 1 TL
Pfeffer	nach Geschmack, frisch gemahlen
Weißwein	zum Ablöschen (3× hintereinander einkochen)
Gemüsebrühe	ca. 200–300 ml (alles leicht bedecken)
Schmand (24 % Fett)	1 Becher (ca. 200 g)
Blattpetersilie	grob gehackt, zum Schluss
Butterschmalz	1 EL, zum Anbraten

Schritt-für-Schritt

1. Hähnchenbrust in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden.
2. Gewürzmischung aus Salz, Koriander, Paprikapulver und Pfeffer anrühren.
Hähnchenwürfel damit würzen und beiseitestellen (ca. 10 Min einziehen lassen).
3. Speck in kleine Würfel schneiden.
4. Champignons putzen (nicht waschen, nur abreiben), halbieren oder vierteln.
5. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch grob hacken.
6. Thymian- und Rosmarin-Nadeln von den Zweigen ziehen, fein hacken.
7. Dutch Oven vorheizen. Butterschmalz erhitzen, Hähnchen rundherum scharf anbraten und herausnehmen.
8. Speck im Dutch Oven auslassen, dann Zwiebeln dazugeben und glasig anbraten.
9. Knoblauch dazugeben (nicht zu früh, damit er nicht verbrennt) und kurz mit anschwitzen.
10. Pilze dazugeben, kurz mit anbraten. Falls zu trocken, etwas Öl dazugeben.
11. Thymian und Rosmarin einstreuen.
12. Weißwein 3× dazugießen. Jedes Mal komplett einkochen lassen, bevor der nächste Schuss folgt.

13. Hähnchen zurück in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, bis alles gerade bedeckt ist.
 14. Deckel auflegen und bei niedriger Temperatur ca. 30 Min schmoren lassen (leicht köcheln, nicht brodeln).
 15. Schmand dazugeben, verrühren und noch ein paar Minuten reduzieren lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.
 16. Blattpetersilie erst ganz zum Schluss hacken und unterrühren (sonst verliert sie Farbe und Geschmack).
 17. Servieren – dazu passen Reis, Spätzle, Nudeln oder Kartoffeln.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Wer keinen Alkohol mag: Weißwein durch alkoholfreien Weißwein ersetzen oder weglassen und mit etwas Zitronensaft + Brühe arbeiten.
 - Statt Hähnchenbrust geht auch Hähnchenschenkel (werden noch saftiger).
 - Pilze halbieren/vierteln je nach Größe – sollen Biss behalten.
 - Soße zu dünnflüssig? Mit etwas Speisestärke (in Soße angerührt) andicken.
 - Funktioniert auch auf dem Herd oder im Backofen – einfach bei niedriger Hitze schmoren lassen.
-

☐☐ Quelle

[Jägertopf mit Hähnchen – Westmünsterland Barbecue \(YouTube\)](#)

Gulasch im Dutch Oven

Gulasch im Dutch Oven – ein klassisches, einfaches Gulaschrezept von Grillweltmeister Alexander Gollenz. Funktioniert besonders gut mit marmoriertem Fleisch (z. B. Wagyu), aber auch mit jedem anderen Gulaschfleisch.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15-20 Min
- Garen: ca. 3 Std im Dutch Oven
- **Gesamt: ca. 3,5 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_133619.png](#)

🔪 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Mittlere bis große Größe
Grill / Backofen	Für konstante Schmorhitze
Mörser	Für Wacholderbeeren und Knoblauch
Schneidbrett & Messer	Fleisch und Gemüse schneiden

🥘 Zutaten

Zutat	Menge
-------	-------

Gulaschfleisch (z. B. Wagyu, Rind oder Schwein)	ca. 1 kg, in größere Würfel geschnitten
Weißer Speck oder Schweineschmalz	ca. 100-150 g, fein gewürfelt
Zwiebeln	ca. 1 kg (mäßig viel, ungefähr gleiche Menge wie Fleisch)
Paprika (edelsüß)	ca. 2 EL
Tomatenmark	1-2 EL
Knoblauch	3-4 Zehen
Wacholderbeeren	wenige Beeren, im Mörser zerstoßen
Essig	zum Ablöschen
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack
Wasser	nur so viel, bis alles gerade bedeckt ist

Schritt-für-Schritt

1. Fleisch in größere Würfel schneiden (ca. 3-4 cm). Wagyu oder gut marmoriertes Fleisch ist ideal.
2. Speck oder Schweineschmalz fein würfeln.
3. Zwiebeln in grobe Stücke/Würfel schneiden (ca. gleiche Menge wie Fleisch).
4. Dutch Oven vorheizen. Speck/Schmalz hineingeben und auslassen.
5. Zwiebeln dazugeben und schwitzen lassen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
6. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.
7. Parallel im Mörser: Wacholderbeeren und Knoblauch fein zerstoßen. Beides in den Topf geben.
8. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen.
9. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten.
10. Paprika und Salz dazugeben.
11. Nur so viel Wasser dazugießen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist.
12. Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze ca. 3 Stunden schmoren lassen.
13. Gelegentlich nachsehen und umrühren. Bei Bedarf wenig Flüssigkeit nachgießen.
14. Mit Pfeffer abschmecken und servieren – z. B. mit Brot, Nudeln oder Kartoffeln.

Tipps & Variationen

- Wagyu Beef ist ideal wegen der hohen Fettmarmorierung – das Fleisch wird besonders mürbe und saftig.

- Alternativ geht jedes andere Gulaschfleisch (Rind, Schwein, Ochsenschwanz).
 - Viel Zwiebel ist entscheidend – sie bildet die Basis der Soße und gibt Süße.
 - Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen, damit keine großen Stücke im Gulasch stecken bleiben.
 - Wenig Wasser verwenden – das Fleisch gibt viel eigenen Saft ab. Besser später nachgießen als zu viel am Anfang.
 - Für mehr Schärfe: scharfen Paprika oder eine Prise Cayennepfeffer dazugeben.
-

Quelle

[Gulasch im Dutch Oven | Kochen und Küche \(YouTube\)](#)