



BY DPSG MAINZ

LAGERKÜCHE

— *Leiko 2023* —

IDEEN FÜR DIE LAGERKÜCHE



Inhaltsverzeichnis

Vorspielen und Beilagen	1
Bierbrot	2
Irisches Soda-Brot-Rezept	3
Sonntagsbrötchen – Rezept	4
Kräuterfalt-Brot - herzhaft lecker	5
Duftendes Fladenbrot	6
Bannock	7
Pommes Frites aus dem Trangia	8
Gefüllte Zwiebeln	9
Gemüse-Kebab am Holzspieß	10
Gegrillter Schafskäse	11
Gegrillter Raclette-Käse	12
Kräuter Kartoffeln	13
Folienkartoffeln	14
Hauptspeisen	15
Gulasch aus dem Dutch Oven	16
KOCHUTENSILIEN	16
Pulled Chicken aus dem Dutch Oven	18
One Pot Pasta (vegan/ vegetarisch)	20
Linsen- Dal	21
Köstlicher Krustenbraten mit grünem Pfeffer	22
Hähnchen an der Schnur gegrillt	23
Malzbiergulasch belgische Art	24
Pulled Chicken aus dem Dutch Oven	25
Kartoffelgratin im Dutch Oven	26
Käsespätzle im Dutch Oven	27
Grünes Thai – Curry (vegan)	28
Rührtofu (vegan)	29
Nachtisch	31
Pfannkuchen aus dem Trangia	32
Milchreis	33
Dampfnudeln	34
Zimtschnecken	35
Zitronenkuchen-Vegan	37
Belgische Waffeln	40
Crêpes	41
Kaiserschmarrn (vegan)	42
Zusatz	43
Dutch Oven Feuertopf	44
Der Trangia	48
Speise- und Lebensmittelplanung	49
Standardtabelle Portionsgrößen	50
Gasflaschennutzung	52



VORSPEISEN & BEILAGEN



Bierbrot

Zutaten:

Einfache Menge

350 ml Bier
1000 g Mehl
350 ml Wasser warmes 20 g Hefe
frisch
Salz Pfeffer 2 TL Öl



Zubereitung

1. Kohlebriketts zum Glühen bringen. Den Dutch Oven auf den heißen Untergrund stellen.
2. Die gesamten Zutaten werden nacheinander in eine Schüssel gegeben.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Ein Holzlöffel hilft euch dabei, einen möglichst glatten Brotteig ohne Klumpen hinzubekommen. Die Knetstäbe müssen bei dieser Rezeptidee leider im Schrank bleiben. Sie sind für die Teigmischung weniger gut geeignet.
4. Eine Kastenform fetten und den Teig mit einem Gummischaber von der Schüssel in die Form umfüllen.
5. Das Brot in den Dutch Oven stellen. Deckel drauf und 50 Minuten lang geduldig warten, bis sich ein wunderbarer Duft von Gebackenem ausbreitet. Euer Bierbrot passt zum gleichnamigen Hopfengetränk, aber auch zu Grillfleisch oder Salaten. Gewürfelte Paprika, gebratene Speckstücke oder Gewürze können unter den rohen Teig gehoben werden. Sie sorgen für eine geschmackliche Abwandlung – so wird es am Herd nie langweilig.

Irishes Soda-Brot-Rezept

Zutaten:

Einfache Menge

500 g Weizenmehl
500 g Vollkornmehl
4 TL Natron
2 TL Salz
1000 ml Buttermilch



1. Zuerst bereitest du deine Feuerschale vor indem du die Kohle Briketts zum Glühen bringst. Möchtest du es lieber auf dem Grill zubereiten, dann heize ihn auf 190 Grad vor.
2. Siebe das Mehl durch ein feines Sieb in eine große Schüssel. Vermische beide Mehlsorten gut miteinander, gebe das Natron und das Salz dazu und vermische es noch einmal.
3. Gieße die Buttermilch langsam zu der Mehlmasse hinzu und verrühre diese ordentlich. Rühre solange weiter bis die Zutaten sich in einen schönen Teig verwandelt haben.
Tipp: Zum Teig kneten kannst du auch eine Küchenmaschine benutzen.
4. Nimm dir ein Holzbrett als Unterlage und bestäube es mit etwas Mehl. Hole den Teig aus der Schüssel und forme ihn auf dem Brett zu einer schönen Kugel. Etwas Mehl über die fertige Teigkugel rieseln lassen, so dass sie gepudert aussieht. Die Teigoberfläche waagrecht und senkrecht etwa 1cm tief einschneiden. Beim Backen geht das Brot dann an dieser Schnittstelle in der Form eines Kreuzes auf.
5. Lege den Dutch Oven mit Backpapier aus. Die fertige Teigkugel legst du in den Dutch Oven auf das Backpapier und verschließt diesen gut. Das Sodabrot wird im Dutch Oven für ungefähr 40 Minuten auf mittlerer Flamme gebacken. Bereitest du dein Sodabrot auf dem Grill zu, grille es ebenfalls für 40 Minuten auf 190 Grad. Mache nach 30 Minuten die Stäbchenprobe, wenn keine Teigreste am Holzstäbchen haften bleiben, ist das Sodabrot fertig.

Sonntagsbrötchen – Rezept

Zutaten:

Einfache Menge für 8-10 Brötchen

500g Weizenmehl 25g Hefe

300ml Wasser

Und so gelingt's:

Weizenmehl, Hefe Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten.



Die Schüssel an einen warmen Ort stellen und den Teig für die Brötchen eine halbe Stunde lang aufgehen lassen.

Den Hefeteig in 8 bis 10 gleich große Portionen aufteilen. Aus diesen Portionen formt ihr die Brötchen, die es sich später im Dutch Oven gemütlich machen.

Nun kommen wir zum Backen. Die Innenseiten des Dutch Ovens fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Brötchen nebeneinander auf das Papier setzen, den Dutch Oven schließen und die Teiglinge 30 Minuten lang backen. Nach der Hälfte der Zeit könnt ihr sie mit etwas Milch bestreichen. Auf diese Weise bekommen sie eine besonders schöne Farbe.

Kräuterfalt-Brot - herzhaft lecker

Zutaten: Einfache Menge

600 ml Wasser (lauwarm) 2 Würfel Hefe frisch

2 EL Zucker

1200 g Mehl Typ 405

2 EL Salz

250 g Butter

80 ml Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

Das gefaltete Brot mit Kräutern aus dem Dutch Oven ist eine einfache, aber dafür auch vielfältige Speise. Als Beilage für einen Barbecue Abend, als Imbiss, als Fingerfood oder auch als Proviant, wenn man mal verreisen möchte.

So vielfältig die Gelegenheit, so variabel ist auch die eingesetzte Kräutermischung beim Wellenbrot. Hier sind der Phantasie eigentlich keine Grenzen gesetzt. Wer es schärfer mag, mischt Chili dazu, wer es hingegen eher kräuterig haben möchte, gibt noch Petersilie bei. Experimentiert einfach mal ein wenig und nun guten Hunger!

Zubereitung

1. Beginnt damit, den Zucker im lauwarmen Wasser aufzulösen (37°C) und dann den Hefewürfel hineinzubröseln. Dann umrühren und gehen lassen.

2. Nach 10-15 Minuten das Mehl einkneten, Salz dazugeben und den Teig 5-10 Minuten durchkneten.

3. Den Teig auf die Backblechgröße ausrollen.

4. Nun wird die Kräutermischung gemixt. Hierfür Butter, Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Kräuter (am besten frische) im Mixer fein zerhackeln oder alternativ ganz fein zerhacken.

5. Sobald die Kräutermischung fertig ist, diese gleichmäßig mit einem Spatel auf dem Teig verteilen.

6. Anschließend den Teig in 5 Zentimeter breite Streifen schneiden, aufraffen und falten.

7. Dutch Oven mit etwas Olivenöl einfetten und den gefalteten Teig hineinstellen.

8. Unter den Dopf maximal 5 Grillbriketts als Ring, oben 15-20 Briketts positionieren.

9. 30-45 Minuten warten und das Brot ist



Duftendes Fladenbrot

(4 Portionen)

Zutaten

250 g Mehl

10 g frische

Hefe 1 TL

Rohrzucker

1 dl Wasser

20 g Butter

½ dl Wasser,

lauwarm 1 Ei

schwarzer Sesam

½ TL Salz



1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken
2. Hefe, Rohrzucker und Wasser in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit etwas Mehl bestreuen und warten, bis der Teig aufschäumt (ca. 30 Minuten).
3. Butter, Wasser, schwarzen Sesam und Salz dazugeben und zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort bei ca. 20-30 Grad auf das doppelte aufgehen lassen (ca. 90 Minuten).
4. Teig in 4 Portionen teilen und ca. 1cm dicke Fladen formen.
5. Über starker Glut auf den Grillrost legen und beidseitig je ca. 3 Minuten grillen. Dann die Fladen an den Rand schieben und bei schwacher Glut in ca. 6 Minuten fertig grillen.

Bannock

Zutaten

2 Tassen Mehl
Wasser
½ TL Salz
1 TL
Backpulver 1
EL Fett oder Öl
Fett zum
Backen



1. Aus Mehl, Wasser, Salz, Fett und Backpulver einen glatten Teig formen, der sich vom Schüsselrand löst.
2. 3 Minuten gut mit den Händen durchkneten und zu einem flachen Fladen formen, etwa einen halben Zentimeter dick.
3. In einer Pfanne Fett erhitzen und den Bannock von beiden Seiten goldbraun backen.
4. Bannock schmeckt warm und frisch am besten.

Pommes Frites aus dem Trangia

Zutaten

Vorwiegend festkochende
Kartoffeln Öl zum Frittieren
Pommes-Salz oder Salz und Paprikapulver
Trangia mit Gaseinsatz

1. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Stärke abwaschen und Stife trockentupfen
3. Öl im Trangia mit Gaseinsatz erhitzen.
4. Kartoffelstifte in das heiße Öl geben und mit einem Holzlöffel o. ä. am Zusammenkleben hindern.
5. Mit der Schaumkelle aus dem Öl heben, sobald es leicht abgekühlt ist. Pommes abkühlen lassen.
6. Die Stifte ein weiteres Mal in das 180°C heiße Öl geben und goldbraun fertig frittieren.
7. Mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier leicht abtropfen lassen.
8. Würzen und genießen.



Gefüllte Zwiebeln

(20 Stück)

Zutaten

2 EL Olivenöl

4 EL

Majoranblättchen 4

EL saure Sahne

300 g Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt und

geröstet Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der

Mühle 3 EL Olivenöl zum

Bestreichen Küchengarn



Achtet beim Einkauf darauf, Zwiebeln von möglichst einheitlicher Größe zu kaufen, damit die Garzeit annähernd identisch ist. Die gefüllten Zwiebeln werden wie Päckchen verschnürt. Damit das Küchengarn nicht allzu rasch auf dem Grill verschmort, legt es vorher in Wasser ein.

1. Die Deckel der Gemüsezwiebeln wegschneiden und die Zwiebeln bis auf 2 Schichten aushöhlen und beiseitestellen.
2. Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch fein hacken und im warmen Öl anschwitzen.
3. Majoranblättchen, saure Sahne und Toastbrotwürfel dazu mischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
4. Die Masse in die Zwiebeln füllen, Deckel aufsetzen und mit Küchengarn wie ein Päckchen zubinden und vor dem Grillen mit Öl einstreichen.
5. Auf den heißen, geölten Grill setzen und bei mittelstarker Glut 40 Minuten grillen.

Gemüse-Kebab am Holzspieß

(8 Stück)

Zutaten

8 kleine grüne oder gelbe
Paprikaschoten 6 reife Cocktailtomaten
16 große Champignons
4 EL Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft einer Zitrone
8 lange Holzstäbchen (30 cm), gewässert



Gemüse lässt sich, ebenso wie Fleisch, bestens über dem offenen Feuer grillen. Wenige Sorten wie Kartoffeln, Süßkartoffeln oder Rote Beete gelangen am besten aus der Asche. Große Grill-Spezialisten dagegen sind Auberginen, Paprika, Zucchini, Pilze und Tomaten. Sie lassen sich hervorragend über dem Rost garen und entwickeln über Holzkohle den typischen Rauch-Geschmack.

1. Paprika und Tomaten waschen, trocken tupfen und abwechselnd mit den Pilzen auf die Holzstäbchen spießen.
2. Alle Gemüse rundherum mit Olivenöl einpinseln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
3. Auf den heißen Grill legen, öfter wenden und während des Grillens weiter mit Olivenöl einpinseln. Auf jeder Seite ca. 4-6 Minuten grillen, bis die Spieße gar sind.
4. Zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

Gegrillter Schafskäse

(4 Portionen)

Zutaten

4 Päckchen Schafskäse

1-2 Zwiebeln

Ca. 16 grüne Oliven ohne Stein

Schwarzer Pfeffer

Salz

1 EL Kräuter der Provence

2 EL

Olivenöl

Aluminiumfolie

e



1. Aus der Aluminiumfolie vier Folienschälchen formen.
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und als Erstes in die Schälchen legen.
3. Den Feta auf die Zwiebelringe setzen und die Kräuter, Oliven, Pfeffer, Salz und das Olivenöl darüber verteilen.
4. Folienschälchen oben zusammendrücken und für ca. 10 Minuten in die Glut legen.

Gegrillter Raclette-Käse

Zutaten

Raclette-Käse am Stück

Aluminiumfolie



1. Das hintere Ende des Käses mit der Folie umwickeln.
2. Den Käse nah an die Glut legen und warten, bis er schmilzt.
3. Den geschmolzenen Käse auf ein Stück Brot oder eine Folienkartoffel geben und genießen.

Kräuter Kartoffeln

Zutaten

festkochende Kartoffeln
Kräuter nach Wahl (Thymian, Oregano, ...)
Knoblauch
Öl



1. Die Kartoffeln waschen und in fingerdicke Stücke schneiden.
2. Die Kartoffeln in den Dutch Oven geben, würzen und Öl hinzu. Einmal gut durchmengen.
3. Den Dutch Oven mit Kohlen versehen.
4. Ab und an prüfen ob die Kartoffeln durch sind und kurz durchmengen.

Folienkartoffeln

(4 Portionen)

Zutaten

4-6 Kartoffeln
Pfeffer
Salz
4 EL Butter
Aluminiumfolie



1. Kartoffeln mit Schale halb garkochen.
2. Aus der Aluminiumfolie vier Folienschälchen formen.
3. Kartoffeln in die Schälchen setzen einen EL Butter hinzugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, Folienschälchen schließen und in die Glut legen.



HAUPTSPIESEN



Gulasch aus dem Dutch Oven

Vorbereitungszeit 1 Stunde

Zubereitungszeit 3 Stunde

Gesamtzeit 4 Stunde

Portionen 32



Zutaten

- 8 kg Gulasch vom Rind, Schwein und/oder Lamm
- 20 el Pflanzenbl
- 12 Paprikaschoten
- 4 Dose Tomaten in Stucken a 400g
- 24 Mhren
- 4 Bund Sellerie
- 20 Zwiebeln
- 800 g Tomatenmark
- 12 Zehen Knoblauch
- 20 el Gewürzmischung für Gulasch oder Paprikapulver und Kummel nach Geschmack
- 16 Blätter Lorbeer
- 24 Nelken
- 28 Stück Wacholderbeeren
- 12 ti Rosmarinpulver
- 3 Liter Schmorflüssigkeit z.B. Rotwein, Bier, Malzbier
- Bund Petersilie
- Chilli nach Geschmack
- Salz
- Pfeffer

KOCHUTENSILIEN

Das Rezept ist für einen Dutch Oven mit einem Volumen von 5,5 Litern oder mehr ausgelegt. Reduziere die Portionenanzahl, wenn du einen kleiner Dutch Oven einsetzen willst.

Zubereitungen

1. Die Paprikaschoten, die Möhren, den Sellerie und die Zwiebeln ggf. waschen, schalen, schneiden und bereitstellen.
2. Bei der Größe der Fleischstücken gehen die Geschmacker auseinander. Die einen

lieben sie etwas größere, andere bevorzugen kleine Stücken. Teile sie je nach Geschmack noch mal.

3. Den Dutch Oven stark erhitzen und dann einen Teil des Pflanzenöls zugeben. Die Zwiebeln darin anbraten, bis sie braun und weich geworden sind. Die Zwiebeln aus dem Dutch Oven nehmen und bereitstellen.
4. Das Fleisch in Portionen à 500g für nur 1-2 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Auf diese Weise kühlt der Dutch Oven nicht zu stark ab und das Fleisch bekommt eine schöne Farbe. Das Fleisch entnehmen und die nächste Portion anbraten.
5. Das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung für Gulasch (oder Paprikapulver/Kummel) und dem Rosmarinpulver bestreuen.
6. Den Lorbeer, die Nelken und die Wacholderbeeren in einen Teebeutel stecken und diesen verknoten.
7. Das gesamte Fleisch und die Zwiebeln zurück in den Dutch Oven geben und mit dem Sellerie und dem Tomatenmark ergänzen. Den Teebeutel mit den Gewürzen in den Topf legen.
8. Die Schmorflüssigkeit (z.B. Bier oder Wein) angießen und die Tomaten aus der Dose in den Dutch Oven geben. Die Hälfte des Salzes in den Feuertopf geben. Alles so lange umrühren, bis der Inhalt gut durchmischt ist. Die Schmorflüssigkeit muss alle festen Bestandteile gerade so bedecken. Den Deckel auf den Dutch Oven legen.
9. Wenn ein Gasgrill zum Einsatz kommt, den Dutch Oven in den Innenraum stellen und zunächst alle drei Brenner starten. Nach ca. 5 Minuten den Brenner unter dem Dutch Oven abstellen. Wenn die Flüssigkeit kocht, die Brenner links und rechts auf 1/4 der vollen Leistung reduzieren.
10. Können Briketts zum Einsatz, verteile diese unter dem Dutch Oven und auf dem Deckel gleichmäßig. Damit dein Gulasch nicht anbrennt, sollte nicht zu viel Hitze von unten an das Essen kommen. Wie viele Kohlen genau zum Einsatz kommen, kannst du der Tabelle oben entnehmen. Im Laufe der Schmorzeit noch einmal Kohlen zum Glühen bringen, um ausgeglühte Briketts zu ersetzen.
11. Den Inhalt für 2 Stunden und 15 Minuten köcheln lassen. Das Gulasch sollte als nicht stark kochen, sondern nur leicht.
12. Nach dieser Zeit die Möhren und den Knoblauch über eine Presse in den Dutch Oven geben. 15 Minuten später die Paprika in den Dutch Oven geben. Auf diese Weise bleibt das Gemüse bissfest und verkocht nicht. Das Gulasch bei geöffnetem Deckel für weitere 30 Minuten schmoren lassen. In dieser Zeit sollte es noch etwas eindicken. Den Gulasch vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Das Rezept für die unglaublich leckeren Semmelknödel findet ihr in der Einleitung.

Pulled Chicken aus dem Dutch Oven

Vorbereitungszeit 30 Minuten

Zubereitungszeit 2 Stunden

Gesamtzeit 2 Stunden 30 Minuten

Portionen 8 Personen

Zutaten

- 1200 g Hähnchenbrustfilets
- 3 Stück Paprikaschoten rotund gelb
- 1000 g passierte Tomaten
- 6 Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Tomatenmark
- 5 el Ahornsirup
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 2 Stück Chilipulver Scharfe nach Geschmack
- 3 el Worcestersauce
- 3 el Paprikapulver (Piment6n, mild) gerauchert
- Salz



nach der Zubereitung im Dutch-Oven

- 5 el Apfelessig
- 5 el Whiskey

Calzone (Pizza-Tube)

- 4 Packungen fertigen Pizzateig
- 500 g geriebenen Gouda
- Hartweizengrieß

Zubereitung

1. Bestreue die Hähnchenbrust mit dem geräucherten Paprikapulver.
2. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in dicke Ringe. Belege den Boden des Dutch Ovens damit.
3. Gib den Ahornsirup, das Tomatenmark, die Worcestersauce und das Chilipulver in den Dutch Oven. Presse den Knoblauch dazu.
4. Leg die Hähnchenbrustfilets auf die Zwiebel.
5. Bedecke diese Zutaten mit den passierten Tomaten und salze den Inhalt vorsichtig. Leg den Deckel des Dutch Ovens auf und heize ihn mäßig auf. Der Inhalt soll einmal aufkochen. Verteile dazu 10 Briketts auf dem Deckel und 5 Kohlen unter dem Dutch Oven. Beim Einsatz eines Gasgrills die Brenner links und rechts des Dutch Ovens erst voll aufdrehen. Wenn der Inhalt

kocht, die Leistung auf ca. 1/4 reduzieren.

6. Lass dein Pulled Chicken für 1,5 Stunden schmoren. Schneide in dieser Zeit die Paprika in mundgerechte Stücke und gib sie zu. Lass den Inhalt für weitere 30 Minuten schmoren.

7. Hebe den Deckel des Dutch Oven vorsichtig ab und vermische den gesamten Inhalt. Du kannst das Hühnchenfleisch nun mit "Bärenklauen" oder zwei Gabeln zupfen.

8. Schmecke das Pulled Chicken mit Salz ab. Bestreue es mit den ringen der Frühlingszwiebeln.

9. Gib das Pulled Chicken aus dem Dutch Oven in eine Schüssel und schmecke es mit dem Essig ab.

10. Wenn keine Kinder mitessen, gib nun einen großzügigen Schluck von dem Whiskey dazu und rühre erneut um.

Stromboli zubereiten

1. Bestreue einen kalten Pizzastein großzügig mit Hartweizengrieß.

2. Entrolle den Pizzateig auf dem Stein. Verteile von dem Pulled Chicken, wie es auf dem Foto zu sehen ist.

3. Den Teig von links und rechts...

4 und von oben und unter über das Pulled Chicken schlagen. Drücke den Teig oben zusammen.

5. Streue den Käse großzügig auf den Teig.

Die Stromboli Pizza für ca. 10 Minuten bei ca. 220°C backen, bis sie golden- braun ist. Dafür ist ein Backofen oder ein Gasgrill geeignet. Setze den Pizzastein mittig auf den Grill, wenn du dich für diese Art der Zubereitung entschieden hast. Öffne alle drei Brenner vollständig. Nach ca. 4 Minuten stelle den Brenner unter dem Stein ab. Lass die Brenner links und rechts weiter voll geöffnet..

7. Lass die mit Pulled Chicken Pizza für einige Minuten abkühlen und serviere sie dann.

One Pot Pasta (vegan/ vegetarisch)

Zutaten für 2 Personen:

250g Nudeln

1 Zwiebel

1 Zucchini

1 EL Tomatenmark

300g passierte Tomaten

Etwas Öl

Wasser

Italienische Kräuter, Salz und Pfeffer zum würzen

Ggf. Reibekäse/ Parmesan/ Mozzarella



1. Zwiebeln und Zucchini in kleine Würfel schneiden.
2. Etwas Öl in den Tranga gegeben und Zwiebeln und Zucchini darin anschwitzen.
3. Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen.
4. Nudeln, passierte Tomaten dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles flach mit Wasser bedeckt ist.
5. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.
6. So lange kochen lassen, bis die Nudeln weich sind (siehe Packungsangabe Nudeln)
7. Abschmecken.
8. Ggf. mit Käse servieren.

Linsen- Dal

Zutaten:

1 Zwiebel
250g Rote Linsen
2EL natives Kokosöl
1TL gemahlener Kreuzkümmel
3TL Currypulver
200ml Kokosmilch
400g Tomatenstücke (Konserve)
400ml Wasser
1TL Salz
2 Stücke Naan-Brot



1. Zwiebel und Linsen vorbereiten

Zwiebel schälen und fein würfeln. Linsen in ein feines Sieb geben, mit kaltem Wasser gründlich abwaschen und abtropfen lassen.

2. Linsen-Dal kochen

Kokosöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und Zwiebel darin anschwitzen. Kreuzkümmel und Curry dazugeben und 1 Min. mit anrösten, dann mit Kokosmilch, Tomatenstücken und Wasser ablöschen. Linsen zugeben, einmal aufkochen und 15 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz würzen.

3. Dal anrichten und servieren

Naan-Brot im Toaster aufbacken. Dal auf 4 Schalen verteilen und mit dem Brot servieren.

Köstlicher Krustenbraten mit grünem Pfeffer

(6-8 Personen)

Zutaten

1,5 kg Schweinebraten (von der Schulter) 2 Knoblauchzehen, mit Salz zerdrückt
2 TL frischer Ingwer, gerieben
1 ungespritzte Zitrone, abgerieben Schale und Saft 6 EL dunkles Sesamöl
4 EL grüner Pfeffer, zerdrückt
1½ TL Meersalz



Für diesen Krustenbraten ist ein wenig Vorbereitung nötig und das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Durch die Einschnitte kann das Fett austreten, dadurch wird die Kruste besonders schmackhaft.

1. Die Schwarte des Bratens rautenförmig mit einem scharfen Messer einritzen, falls der Metzger es noch nicht gemacht hat.
2. Alle Würzzutaten verrühren und den Braten damit rundherum bestreichen. Ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Kurz vor dem Grillen die Marinade grob abstreifen und auffangen.
4. Braten salzen und in den geölten Dutch Oven legen. 1 Tasse Wasser angießen.
5. Etwa 1 Stunde mit sehr wenig Oberhitze garen, bis der Braten gar ist. (Bratenthermometer!)
6. Jetzt reichlich Glut auf den Deckel legen, damit die Kruste schön braun und kross wird.



Hähnchen an der Schnur gegrillt

Zutaten

2 Hähnchen (je ca. 1050 bis 1200 g)
2 EL Olivenöl, Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
Edelsüßer Paprika und/oder Rosenpaprika
Rauchsalz
Frisch gemahlener Pfeffer,
Salz

1. Die Hähnchen von innen und außen mit Wasser abspülen und gut säubern, mit Küchenpapier trocken tupfen
2. Innen kräftig mit Salz, Rauchsalz und Pfeffer würzen.
3. Das Hähnchen an Holzspießen, die durch die Schenkel gesteckt werden, an einer Schnur aufhängen, mit Öl einpinseln, pfeffern und salzen.
4. Von einem Dreibein vor dem Feuer baumeln lassen und durch Aufzwirbeln der Schnur kreiseln lassen.
5. Mit dem Bratthermometer an der dicksten Stelle des Schenkels hin und wieder die Temperatur prüfen.

Malzbiergulasch belgische Art

Zutaten

1,5 Kilo Rindfleisch, in grobe Stücke (3-4 cm Kantenlänge) geschnitten
1 Kilo Zwiebeln, klein schneiden (ca. 1 cm)
2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
1 Bund frischen Thymian, mit Küchengarn zu einem Strauß gebunden ca. 1-1,2 Liter Malzbier
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer
etwas Schmalz zum Anbraten



1. Das Schmalz im mittelheißen Topf schmelzen. Darin dann zunächst die Zwiebelstücke glasig anbraten. Das dauert ca. 10 Minuten. Dabei die Zwiebeln nicht braun werden lassen.
2. Jetzt das Fleisch hinzu eben und unter die Zwiebeln rühren. Bitte darauf achten, dass das Fleisch nicht angebraten wird. Es soll ja ein Gulasch werden und kein Ragout.
3. Das Tomatenmark kurz anschwitzen und mit dem Fleisch und den Zwiebeln vermischen, so dass überall etwas von dem Mark haften bleibt. Nun das Mehl hinzugeben und ebenso verfahren.
4. Wenn alles schön mit allem vermischt ist kommt das Malzbier hinein. Hier kann man als ersten Anhaltspunkt ca. 800 ml einplanen. Das Fleisch sollte knapp mit dem Malzbier bedeckt sein. Etwas Malzbier für später aufheben.
5. Deckel schließen und ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze garen.
6. Nach 1 Stunde schauen, wie viel Flüssigkeit noch im Topf ist und ggf. noch etwas Malzbier nachgießen. Eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.
7. Nach insgesamt 90 Minuten kommen der Knoblauch und der Rosmarinstrauß ins Gulasch. Einmal unterrühren und bei offenem Deckel weitere 30 Minuten ziehen lassen.
8. Am besten serviert man dieses Gericht mit dicken belgischen Pommes und einem Gurkensalat, der mit einem Joghurt-Dill Dressing angemacht wurde.

Pulled Chicken aus dem Dutch Oven

(10-12 Personen)

Zutaten

3kg
Hähnchenbrust 1
Rub nach Wahl
7 große rote
Zwiebeln 7
Knoblauchzehen
500g Speckwürfel
3-4 EL Tomatenmark
3EL SherryEssig (alternativ Obstessig)
Worcestersauce
BBQ Sauce
Eine Prise brauner Zucker
1,5l passierte Tomaten
(Petromax ft12)



1. 3 Kg Hähnchenbrust mit Rub nach Wahl würzen. Vier Stunden ziehen lassen, danach 7 große rote Zwiebeln kleingemacht, 7 Knoblauchzehen und dann 500g Speckwürfelchen in den Dopf.
2. Dann gute 3-4 EL Tomatenmark, ca je 3EL SherryEssig und Worcestersauce und BBQ- Sauce (ich hab die Kühne Cranberry mal probiert). Noch paar Prisen Rub und ein wenig braunen Zucker und das ganze durchmischen.
3. Danach die Hühnerbrüste draufgesetzt und 1,5l passierte Tomaten drüber.
4. 9 Briketts unten und 18 oben.
5. Nach 2h unten paar mehr Briketts und oben nochmal 15 frische oben drauf! Nach 3,5h die Hühnchen in einer Schale gepullt und wieder in den Dopf
6. Ab aufs Brötchen mit Sauce Deiner Wahl. Was klasse kommt, ist griechischer Joghurt mit Kräuterquarkgewürzmischung. Guter Kontrast!

Kartoffelgratin im Dutch Oven

Zutaten

3 kg Kartoffeln
2 Karotten
1-2 Petersilienwurzeln oder
Pastinaken 1-2 Zwiebeln
1 Pck Käse
½ Glas
Gemüsebrühe 1
Becher Sahne
Salz

Pfeffe

r



Briketts anfeuern: ca. 26 Stück und in der Zwischenzeit Vorbereitungen treffen:

Karotten und Pastinake würfeln, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln im Dutch Oven schichten und auf jede Schicht etwas von den Karotten und der Pastinake, zwischendurch bissel salzen und pfeffern, Am Ende ne Lage Kartoffeln. Gemüsebrühe und Sahne drüber, ab auf die Kohlen (unten 10, oben 14-16)

45 Minuten vor sich köcheln lassen, dann Käse drauf und nochmal 20 Minuten etwa gratinieren. Dazu die Kohlen von unten auf den Deckel legen.

Käsespätzle im Dutch Oven

Zutaten

1kg Spätzle-Mehl
10 Eier
Salz



Wass

er

500g Bergkäse
500g Gratin-Käse

1. pro 100g Mehl ein Ei mit einer Prise Salz und ein wenig Wasser vermengen und mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Den Käse reiben und vermischen.
3. Den Teig mit einem Spätzle-Hobel oder einer Spätzle-Presse in kochendes, gesalzenes Wasser bringen. Sobald die Spätzle gut sind, kommen sie nach oben und können abgeschöpft werden.
4. Die Abgeschöpften Spätzle in einen Dutch Oven geben, bis der Boden bedeckt ist. Danach eine Schicht Käse. Das ganze so lange wiederholen bis der Topf bis ca. 2cm unter den Rand gefüllt ist, oder die Rohstoffe erschöpft sind. Als Abschluss eine dicke Schicht Käse.
5. Das Ganze dann ausbacken, bis der Käse goldbraun geworden ist.

Dazu passen sehr gut angebratene Zwiebelringe.

Grünes Thai – Curry (vegan)

Zutaten

400g Zucchini
3EL Currypaste,
grün 3EL (Kokos-)
Öl 400ml
Kokosmilch
2 Knoblauchzehen, gehackt
½ TL Salz
½ TL Gemüsebrühe
1 ½ Becher Reis (Jasmin- oder Durft-
Reis) 4 mittelgroße Karotten
2 kleine Zwiebeln, gehackt
1 Stück Ingwer, daumengroß
100g Brokkoli
150g Champignons



1. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Öl anbraten. Zucchini, Karotten, Brokkoli und Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen und mit den restlichen Zutaten würzen und abschmecken.
2. Den Reis entsprechend der Anweisungen auf der Verpackung zubereiten und zum Curry reichen.

Rührtofu (vegan)

(2 Portionen)

Zutaten

400 g Seidentofu
½ TL Kräutersalz
½ TL gemahlene Kurkuma
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
150 g Räuchertofu
1 Zwiebel
2 Tomaten
4 Stängel Basilikum
2 EL Olivenöl
4 Scheiben
Vollkornbrot 2 EL
süßer Senf



1. Für den Rührtofu den Seidentofu mit Kala Namak, Kräutersalz, Kurkuma und Paprikapulver vorsichtig durchrühren, sodass er noch leicht stückig bleibt.
2. Den Räuchertofu halbieren. Eine Hälfte fein zerbröseln, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter in grobe Streifen schneiden oder zupfen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Räuchertofuwürfel darin anbraten, bis beides leicht gebräunt ist. Räuchertofubrösel zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Dann den Seidentofu zugeben. Alles ca. 2 Minuten weiterbraten, dabei gelegentlich vorsichtig wenden. Den Rührtofu nach Belieben mit etwas Kräutersalz würzen und mit dem Basilikum bestreuen.



NACHTISCH



Pfannkuchen aus dem Trangia

Zutaten:

2 Eier

200 ml Milch

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

200 g Mehl

60 ml Mineralwasser

etwas Speiseöl zum Ausbacken



1. Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
2. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken. Warm genießen.

Milchreis

Zutaten:

1 Liter Milch (Alternativ Hafermilch)

1EL Zucker

1TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

250g Milchreis



1. Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Milchreis dazugeben, einmal kurz aufkochen lassen.

2. Dann bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten quellen lassen. Immer mal wieder umrühren. Solange quellen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Dampfnudeln

Zutaten

650 gr. Mehl
50gr. Zucker
1 gute Prise Salz
1 Würfel frische Hefe
250 ml Milch
60 gr. Butter
1 Ei



Hefeteig mit den Zutaten herstellen und gehen lassen, Kohlen anfeuern (12-16 Stück), Teigklumpen machen und nochmal gehen lassen und Dutch Oven aufheizen (evtl. auf Anzündkamin stellen)

Der Dopf muss richtig heiß sein, etwas Öl rein und die Dampfnudelrohlinge rein. Ca. 5 Minuten anbraten, dann Salzwasser rein (150 ml Wasser mit 1 EL Salz), Deckel drauf und wenn es nicht mehr blubbert ist alles fertig.

Zimtschnecken

Wenn du die bestaussehende Dutch Oven Zimtschnecken selber machen willst, solltest du auf keinen Fall das Topping vergessen. Dafür brauchst du noch eine Glasur, für die du ein Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und 125 g Puderzucker aufschlägst.



Zimtschnecken im Dutch Oven sind verführerisch lecker und einfach zu machen.

Zubereitung

1. Den Dutch Oven mit einem Backpapier auslegen.

Zuerst den Teig kneten. Dazu die Butter in der lauwarmen Milch lösen, Hefe untermischen. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Eier mischen, Milch-Butter dazugeben. Alles kräftig verrühren, am besten mit den Händen kneten. Nach etwa zehn Minuten sollte ein glatter Teig entstanden sein. Den lässt du eine Stunde lang gehen.



2. In der Zwischenzeit die Füllung für die Zimtschnecken vorbereiten. Kein Problem: einfach alle Zutaten verrühren. Die Butter muss Raumtemperatur haben, dann ist sie weich genug. Ist der Teig gegangen? Dann kannst du ihn zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte ungefähr einen Zentimeter dick sein.

Auf diesem Rechteck verteilst du die Masse der Füllung, und zwar so, dass an den Rändern jeweils ein kleines Stück frei bleibt. So quillt später keine Füllung heraus.



3. Jetzt das Rechteck von der langen Seite her aufrollen. Von dieser großen Zimtrolle schneidest du nun die kleinen Zimtschnecken ab. Eine Breite von fünf Zentimetern ist gut.

Die so abgetrennten Zimtschnecken-Rohlinge setzt du in den Dutch Oven. Sie sollten nicht zu dicht liegen, aber auch nicht zu weit voneinander entfernt.



4. Die Zimtschnecken im Dutch Oven noch einmal mindestens 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill auf indirekte Hitze von 180 °C vorheizen. Den Dopf mit den Zimtschnecken hineinstellen und 40 bis 50 Minuten bei geschlossenem Deckel backen. Tipp: Sieh ab und zu nach, damit deine Zimtschnecken vom Grill nicht zu braun werden.

Zutaten

Einfache Menge

1000 g Mehl
140 g Butter
120 g Zucker
4 Eier
300 ml Milch lauwarm 1 Packung
Hefe frisch 200 g Butter
140 g Zucker für die Füllung 80 g
Orangenmarmelade
6 TL Zimt (Ceylon-Zimt, gemahlen)

Zitronenkuchen-Vegan

Veganer Zitronenkuchen mit Sojajoghurt aus dem Dutch Oven – Dieser Zitronenkuchen aus dem Dutch Oven ist nicht nur vegan, er eignet sich durch die Verwendung von Sojajoghurt auch ideal als laktosefreie Alternative bei Laktoseintoleranz. Die Kombination aus Sojajoghurt und Sonnenblumenöl machen den Zitronenkuchen unfassbar saftig. Für uns steht dieser Zitronenkuchen unserem herkömmlichen Zitronenkuchen-Rezept in nichts nach, denn hier muss man beim Geschmack keine Abstriche machen. Dieses Rezept ist definitiv einen Versuch wert. Egal ob ihr selbst Vegan seid, eine Laktoseunverträglichkeit habt oder jemand in eurem Freundeskreis. Traut euch mal was anderes zu probieren und eure Mitmenschen damit zu überraschen.

Dieses Rezept lässt sich genauso gut bei 180°C im Backofen zubereiten, die Backzeit bleibt dabei gleich.

Zutaten

Einfache Menge

Teig:

280g Mehl

150g Rohrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 gehäufte TL Backpulver 200g

Sojajoghurt

100ml Sonnenblumenöl

Saft & Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Zuckerguss:

300g Puderzucker

Saft & Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Die Zubereitung: Wir machen es ohne Tasse

Wir lassen als allererstes schonmal 15 Briketts in unserem Anzündkamin durchglühen. Da wir für unseren veganen Zitronenkuchen weder Eier aufschlagen noch Butter schmelzen müssen, ist der Teig im Handumdrehen vorbereitet. Für den Teig vermischen wir erst alle trockenen Zutaten miteinander und verrühren dann alles zusammen mit dem Joghurt, dem Öl und der Zitrone.

Damit wäre der Teig dann auch schon fertig vorbereitet und wir können ihn in den Dutch Oven geben. Hierfür legen wir unseren Topf mit Backpapier aus und platzieren in der Mitte eine Tasse als Platzhalter und geben den Teig drumherum in den Topf. Durch die Tasse erhalten wir am Ende eine schöne Kranzform, was den Kuchen optisch nochmal aufwertet.



Nun können wir unseren fertig vorbereiteten Kuchen auch schon backen. Dafür geben wir 5 Briketts unter den Dutch Oven von Valhal Outdoor und 10 auf den Deckel. Unser Kuchen benötigt nun etwa eine $\frac{3}{4}$ bis zu 1 Stunde, bis er fertig gebacken ist.





Nach dem Backen sollte unser Zitronenkuchen erst einmal gut abkühlen bevor wir unseren Zuckerguss darüber geben. Sobald der Kuchen dann vernünftig abgekühlt ist können wir unseren Zitronensaft zusammen mit dem Puderzucker und dem Abrieb der Zitrone anrühren und möglichst gleichmäßig über unseren Kuchen verteilen.



Belgische Waffeln

(6 Portionen)

Zutaten

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
20 g Hefe
300 ml Milch
40 g Butter
2 Eier



1. Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mischen.
2. Frische Hefe in lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl zu einem glatten dickflüssigen Teig verrühren.
3. Ein Geschirrtuch über die Schüssel legen und den Teig ca. 10 Minuten gehen lassen.
4. Butter in ein Butterpfännchen oder einen kleinen Topf geben und auf niedriger Temperatur schmelzen. Vom Kocher nehmen und abkühlen lassen.
5. Eier in zwei Schüsseln trennen. Eigelb und abgekühlte Butter unter den Teig rühren und den Waffelteig weitere 20 Minuten gehen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Waffelteig rühren.
6. Waffeleisen vorheizen, leicht einfetten und pro Waffel eine Kelle Teig in das Eisen geben. Goldbraun backen.

Crêpes

(12-14 Stück)

Zutaten

2 Eier

250 g Mehl

½ L Milch

2 EL Zucker

Eine Prise Salz

1. Alle Zutaten verrühren, bis ein flüssiger Teig ohne Klümpchen entsteht.
2. Ausbacken.



Kaiserschmarrn (vegan)

4 Personen

Zutaten

2 Becher Dinkelvollkornmehl

3 TL Backpulver

1,5 EL Vollrohrzucker oder

Xylit 1 Prise Salz

¼ TL Vanille oder 1 Packung

Vanillezucker 2 Becher pflanzliche Milch

Kokosöl für die Pfanne

optional: Rosinen, Xylit-Staubzucker, Kompott



1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und die Milch zugeben. Zu einem glatten Teig rühren.
2. Eine große Pfanne mit etwas Kokosöl heiss werden und $\frac{1}{2}$ des Teiges hineinlaufen lassen, ev. mit Rosinen bestreuen. Nach einigen Minuten wenden, kurz weiterbraten und dann den Teig mit zwei Gabeln zerreißen. Mit dem weiteren Teig wiederholen.
3. Mit Staubzucker bestreut und frischen Beeren oder Kompott servieren.



ZUSATZ



Dutch Oven Feuertopf

Dutch Oven reinigen und pflegen

Dein Dutch Oven bedarf der Pflege. Es ist wichtig, dass bei einem Dutch Oven die Patina erhalten bleibt. Nur dadurch kannst du den Feuertopf beim nächsten Gebrauch wie gewohnt einsetzen. Die Reinigung dauert meist keine 15 Minuten.

Grundreinigung

Wasche den Dutch Oven nach der Essenszubereitung mit heißem Wasser und einer Bürste aus. Das genügt in den meisten Fällen. Aber aufgepasst, bei der Reinigung **bitte kein Spülmittel verwenden**. Spülmittel zerstören die Schutzschicht (Patina) und der Geschmack von Spülmittel dringt in die Poren des Gusseisens ein. Das schmeckst du dann beim nächsten Gericht aus dem Feuertopf.

Nach dem Abwaschen den Topf ordentlich abtrocknen und dann umgehend mit Sonnenblumenöl (kein Olivenöl, wird ranzig) oder festem Fett einreiben, oder mit einem speziellen Pflegespray einsprühen. Soweit vorhanden überschüssiges Fett mit Küchentüchern aufnehmen.

Danach den Feuertopf mit leicht geöffnetem Deckel einlagern (Küchentuch zwischen Topf und Deckel klemmen). Bewährt haben sich zur Aufbewahrung normale (Holz-) Kartons oder Aufbewahrungstaschen aus Nylon. Lege den Topf nicht in eine Tüte, andernfalls kann er ranzig werden.

Problemfälle – Angebranntes im Feuertopf

Sollte ein Essen einmal angebrannt und hartnäckiger in der Beseitigung sein, dann kannst du einen weiteren Schritt einfügen: einfach klares Wasser in den Feuertopf geben und diesen dann in die Restwärme der Glut. Heißes Wasser wirkt Wunder!

Im kochenden Wasser kann man mit einem Holzspatel oder Plastikspatel das Angebrannte vom Boden des Dutch Oven abkratzen. Eine kurze Einwirkzeit (10 Minuten kochen lassen) erleichtert die Arbeit am Feuertopf und lässt dich Angebranntes leichter entfernen. Mit dieser Methode solltest du nahezu alle hartnäckigen Verschmutzungen beseitigen können. Ein Tipp: Sich diese Möglichkeit zu erhalten (Nutzung der Restwärme der Kohle) ist ein guter Grund, die Reinigung des Topfes gleich nach dem Essen zu erledigen. Insbesondere bei Säurehaltigen Speisen (z.B. mit Zitrone) sollte man die Reinigung umgehend nach der Benutzung durchführen. Bewahrt keine übrigen Speisen im Feuertopf auf!

Wenn gar nichts mehr geht...

Wenn du es verbockt hast, dein Gericht durch und durch eingebrannt ist, dann kann es sein, dass du auch mit der Vorbehandlung mittels kochendem Wasser nicht weiter kommst. Einige schwören bei der nun anstehenden Reinigung auf die gute alte Drahtbürste bzw. auf den Stahlschwamm. Das kann sich als Fehler herausstellen! Natürlich lässt sich so schnell der Unrat im Topf entfernen. Jedoch kann dadurch die Patina des Dutch Oven in Mitleidenschaft gezogen werden. Der Feuertopf muss in der Folge zwangsweise wieder eingebrannt werden. Diese Arbeit ist vermeidbar und steht nicht im Verhältnis zur schnellen Reinigung mit einem Stahlschwamm. Eine Drahtbürste oder ein Stahlschwamm sollte nur im absoluten Notfall zum Einsatz kommen, wenn ansonsten gar nichts mehr geht. Und selbst dann, gibt es mildere Varianten. Der Markt hält Stahlnetze mit abgerundeten Ringen bereit, welche die Patina nicht allzu sehr angreifen.

Dutch Oven einbrennen

Sollte dein Feuerkopf stark Rost ansetzen, ranzig riechen oder doch einmal versehentlich das Essen so stark anbrennen, dass sich nicht mehr heilbare Spuren am Topfboden abzeichnen, kommst du nicht umhin die Pflege zu erweitern und den Feuerkopf einzubrennen.

Wozu den Dutch Oven einbrennen?

Die durch das Einbrennen entstandene Patina (schwarze Beschichtung) bildet eine Schranke zwischen der Feuchtigkeit der Luft und dem Metall. Durch das Einbrennen entsteht ein natürlicher Rostschutz. Die Patina ist die Antihafbeschichtung für den Topf und steht der Antihafbeschichtung modern hergestellter Töpfe in nichts nach.

Einbrennen mit dem Kugelgrill

Die beste Alternative zum Einbrennen des Dutch Oven ist ein Kugelgrill. Zunächst reibt man den Feuerkopf mit Sonnenblumenöl ein. Das Nachreiben erfolgt mit Küchenpapier. Dann legt man den nach unten geöffneten Feuerkopf auf den Grillrost. Den Deckel legt man am besten auf die Füße vom Topf. So brennt man den Feuerkopf im Feuer des Kugelgrills bei ca. 200 Grad etwa eine Stunde lang ein. Dabei entsteht eine schöne schwarze Patina. Nach dem Einbrennen lässt man den Feuerkopf langsam abkühlen. Bei Bedarf kann man nochmal eine Schicht Sonnenblumenöl auftragen und den Dutch Oven erneut einbrennen lassen.

Das Einbrennen muss grundsätzlich nur einmal gemacht werden. Wiederholen muss man das Einbrennen nur, wenn die Beschichtung zerstört wird oder der Feuerkopf rostet. Die Patina wird übrigens im Gebrauch des Feuerkopfes immer dunkler und mit dem Alter schwarz. Dies ist also kein Grund zur Sorge, sondern bescheinigt im Gegenteil den regen, guten Gebrauch. Anfänglich sollte man noch keine säurereichen Speisen im Topf zubereiten. Du kannst ansonsten die noch frische Patina auflösen. Diese Art von Speisen bitte erst dann zubereiten, wenn die Patina richtig ausgehärtet ist. Die beste Pflege für die Patina ist die regelmäßige Nutzung deines Feuerkopfes. So kann sich die Patina nach und nach aufbauen.

Wer keinen Kugelgrill hat

Alternativ kann man den Feuerkopf auch in einem Backofen einbrennen. Dabei entsteht aber ordentlich schwarzer Rauch. Der Backofen sollte also einen Rauchabzug haben. Wenn kein Rauchabzug vorhanden ist, bitte kräftig durchlüften über die gesamte Dauer. Und bitte in der Nähe bleiben, damit Du nötigenfalls auf die Rauchentwicklung reagieren kannst (zB die Nachbarn beruhigen).

Anzahl der Briketts

Welche Anzahl der Briketts benötige ich für den Feuertopf?

Mit der Anzahl der Briketts kannst du die ungefähre Temperatur in deinem Dutch Oven bestimmen.

Beim Feuertopf gilt ganz allgemein: Sei vorsichtig mit der Glut! Man kann immer Kohle hinzufügen, falls der Dutch Oven noch nicht heiß genug ist. Ist das Essen aber erst mal angebrannt, ist es vorbei mit dem Geschmack.

Die Faustformel für die richtige Verteilung der Briketts

Beim Feuertopf unterscheiden wir drei verschiedene Gerichte. Köcheln (z.B. Suppen, Eintöpfe und Chilis), backen (Brötchen, Brot, Kuchen, Pies), schmoren und braten (Fleisch, Kasserollen, Gemüse).

Es gilt beim ...

köcheln: 1/3 der Briketts auf den Deckel und 2/3 unter den Feuertopf

backen: 2/3 der Briketts auf den Deckel und 1/3 unter den Feuertopf

schmoren und braten: 1/2 der Briketts auf den Deckel und 1/2 unter den Feuertopf

Die Berechnungsmethode für die richtige Anzahl der Briketts

Du kannst die Anzahl der Briketts für den Topf auch berechnen. Diese Methode richtet sich nach dem Umfang des Dutch Oven. Hierzu wird für den Deckel vom Topf eine 3 addiert und für den Boden eine 3 subtrahiert. Das so erhaltene Ergebnis gilt für das Backen.

Beispiel: Um mit einem 9 Zoll Dutch Oven auf eine gewöhnliche Temperatur von 170 Grad zu kommen,

addieren wir 9+3 (also 12) für den Deckel und subtrahieren 9-3 (also 6) für den Boden.

Für das Köcheln ist diese Methode umzudrehen.

Achtung: Diese Methode funktioniert nur bei einer Größenangabe in Zoll. Manche Dutch Oven haben eine Größenangabe in Quart (1 Quart entspricht 0,95 Liter, 1 Zoll entspricht 2,54 Zentimetern). Du kannst auch eine andere Methode zum Berechnen nehmen: Nimm das Volumen des Dutch Oven in Litern mal 4. Diese Menge an Briketts ist insgesamt einzusetzen und nach obiger Faustformel zu verteilen.

Natürlich kann man auch dem jeweiligen Hersteller vertrauen und dessen Empfehlungen für den jeweiligen Topf verwenden. Der Hersteller Petromax empfiehlt die Anzahl der Briketts für ein angemessenes Feuer etwa so:

Feuertopf Größe – oben/unten

Feuertopf ft3 – 10/5

Feuertopf ft6 – 15/10

Feuertopf ft9 – 15/11

Feuertopf ft12 –
17/12

Hierbei erhält man eine durchschnittliche Temperatur von 170°C.

Anordnung der Briketts auf und unter dem Dutch Oven

Für den Feuertopf gilt folgende Verteilung der Briketts: Unterm Dutch Oven legt man die Briketts ringförmig an (zirka 3 cm nach innen vom Rand aus). Die Briketts auf dem Deckel legt man an wie die Felder auf einem Schachbrett. Man kann auch den Deckel etwa alle 10-20 Minuten drehen. Dadurch erhält man eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Nach ca. 1 Stunde sollten die Briketts durch neue ersetzt werden.

TOP 10 Fehler Feuertopf

1. Bei der Reinigung des Dutch Oven **niemals Spülmittel / Spüli verwenden**. Ansonsten sind die Patina des Dutch Oven zu entfernen und der Topf im Feuer neu einzubrennen.
2. Den Feuertopf **nicht (dauerhaft) in Wasser stellen/ befüllt stehen lassen**. Selbst mit guter Patina würde der Topf rosten.
3. Den Feuertopf **nicht leer auf das Feuer stellen**, der Topf kann durch die Hitze brechen oder sich verbiegen.
4. **Niemals eine große Menge kalte Flüssigkeit in den heißen Feuertopf füllen**. Der Topf würde brechen.
5. **Kein Olivenöl verwenden**, es verbrennt zu schnell. Es empfiehlt sich Sonnenblumenöl.
6. **Keine Öllachen im Feuertopf hinterlassen**. Das Öl wird ranzig und der Topf nimmt den ranzigen Geschmack an.
7. **Keine Drahtbürste** oder einen Stahlschwamm zum Reinigen verwenden. Die Patina an der Topfoberfläche wird dadurch zerstört.
8. Den Dutch Oven **nicht in einer Tüte lagern**. Das Öl würde ranzig werden. Der Topf nimmt den ranzigen Geschmack an.
9. Den Deckel vom Feuertopf **nicht mit bloßen Händen anfassen**. Der Deckel wird sehr heiß. Handschuhe sind empfehlenswert.
10. **Keine Essenreste im Topf lagern**. Am besten den Topf zügig nach der Zubereitung reinigen.

Der Trangia

Der Trangia gehört zu den Sturmkochern und ist ein Kocher Komplettsset aus Schweden.



Größe Trangia 27er

zwei Töpfe mit je 1,0 l

Pfanne mit 18 cm Ø

Wasserkessel mit 0,6 l

Gewicht 860 g

Packmaß 18 x 10,5 cm

1-2 Personen

Größe Trangia 25er

Töpfe mit 1,7 l und 1,5 l

Pfanne mit 22 cm Ø

Wasserkessel mit 0,9 l

Gewicht 1055 g

Packmaß 22 x 10,5 cm

3-4 Personen

4 Materialien:

- Ultralight Aluminium (UL)
- Hartanodisiertes Aluminium (HA): veredeltes Aluminium (äußerst kratzfest)
- Duossal (DS): Kombination aus Aluminium und Edelstahl (nur bei Töpfen und Pfanne)
- Non Stick (UL Alu oder UL HA): Antihafbeschichtung

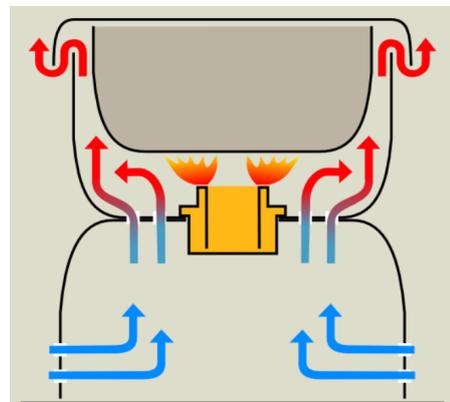
Brenner:

- Spiritusbrenner (Winterbrennerset)
- Gasbrenner



Zusatz Material (nicht im regulären Lieferumfang enthalten):

- Multidisc
- Kochstern/ Espressostern



Vorgaben

- Kosten (~7-9 € p/Person p/Tag)
- Traditionen
- Lagerthema
- Leiterrundenwünsche
- Lagerleitungswünsche
- Kinderwünsche
- Kindergerecht
- Lagerküchengerecht
- Versammlungsbeschlüsse
- Unverträglichkeiten



Die Ampelfarben

grün = reichlich, großzügig

gelb = mäßig, regelmäßig und bewusst

rot = sparsam genießen, mit Bedacht

Extras:

kleinen Mengen und bewusst genießen
kein schlechtes Gewissen haben

Fette & Öle:

so viel wie nötig, so wenig wie möglich
Qualitätsöle

Milch, Fleisch, Fisch & Eier:

Nährstoffe: hochwertiges Eiweiß, B-Vitamine, Kalzium,
Omega-3-Fettsäuren, Milchsäure
Mageres Fleisch, Veggieersatz: Hülsenfrüchte

Brot & Getreide:

Vollkornvarianten bevorzugen
Nährstoff: Kohlenhydrate, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe

Gemüse & Salat & Obst:

Je bunter, desto besser!
Nährstoffe: Eiweiß, Ballaststoffe, wenig Fett, Protein

Getränke:

1,5L pro Tag

Standardtabelle Portionsgrößen

Eine Portion:	Was:	Menge pro Person:
Fleisch	Steak oder Schnitzel vom Schwein/Rind/ Kalb/Lamm	180 bis 200 Gramm
	Geflügel	150 bis 180 Gramm
	Fleisch mit Knochen	200 bis 250 Gramm
	verarbeitetes Fleisch (für Bolognese/Gulasch)	100 bis 120 Gramm
Fisch	Fischfilet	200 Gramm
	ganzer Fisch (mit Kopf, Gräten, Flossen)	300 Gramm
	Meeresfrüchte	150 Gramm
Gemüse	als Beilage	200 Gramm
	als Hauptzutat	400 bis 600 Gramm
Suppe	als Vorspeise	200 Milliliter
	als Hauptgericht	400 bis 500 Milliliter
Beilagen	Nudeln, ungekocht	50 bis 80 Gramm zu wenig im Standard (~100-130 Gramm)
	Reis/Hirse/Couscous/Polenta, ungekocht	60 bis 80 Gramm
	Kartoffeln	150 bis 200 Gramm
	Kartoffelbrei	150 Gramm
	Pommes Frites	125 Gramm
Salat	Tomaten-/Gurken-/Kartoffelsalat	150 Gramm
	Blattsalat	80 Gramm
Wurst	Scheibenwurst	10 bis 25 Gramm
	Streichwurst	30 Gramm
	Würste/Würstchen	80 bis 100 Gramm
Käse	Schnittkäse	40 Gramm
	Frischkäse	30 Gramm
	Weichkäse	50 Gramm
Sauce/Dressing	Saucen	80 Gramm
	Pesto	50 Gramm
	Dip und Dressings	15 Gramm
Kuchen/Gebäck	Kuchen/Torte	150 Gramm
	Gebäck	120 Gramm
	Donuts/Krapfen	90 Gramm
Dessert/Eiscreme	cremiges Dessert wie Pudding, Mousse und Tiramisu	150 Gramm
	Kugel Eiscreme	60 Gramm
Müsli	Ganze Portion Müsli	60 Gramm
Obst	Banane	150 Gramm
	Apfel	200 Gramm

Kalkulation

Nützliches & Brauchbares

Möglichst bekannte Rezepte oder gegebenenfalls zuvor Probekochen

Rezept hochrechnen für Teilnehmer*innenzahl

Wissen wie viele Personen vom Rezept normal satt werden

Gesamtmenge dividieren durch Teilnehmer*innenzahl

Excel o.ä. zur Kalkulation nutzen

Abgleich mit Standardmengentabelle

Erste beiden Tage genau schauen, wie viel gegessen wird

Einkauf & Organisatorisches

- Einkaufsliste
 - Vorbereitete Einkaufsliste mit ins Lager mitnehmen
 - vor Ort anpassen
- Geht das Küchenpersonal einkaufen oder gibt es ein Einkaufsteam?
- Einkaufsmöglichkeiten vorher klären, vorbestellen, nach Rabatt fragen
 - Großmarkt
 - örtlicher Supermarkt
 - Direkterzeuger
 - Metzger
 - Bäcker
- Küchenequipment prüfen
- Lagerungsmöglichkeiten prüfen
- Plan B (Reserve Lebensmittel z.B. Brot mit Wurst/Käse/Alternativen)

Nachbereitung:

Einkaufsliste Anpassen

Täglich überprüfen was und wie viel übriggeblieben ist

Anmerkungen für Rezept: Zubereitungen und Mengen notieren

Notizen und Rezepte für nächstes Lager/Aktion dokumentieren und archivieren

Gasflaschennutzung

Propangasflaschen



Was zeichnet die 11-kg-Gasflasche aus?

Die 11-kg-Gasflasche hat folgende Maße: Die Füllmenge beträgt 11 kg, der Durchmesser 30 cm. Die Höhe (inklusive Kappe) beträgt 65 cm. Eine leere Flasche wiegt 10,1 kg. Das Gewicht der vollen Flasche liegt bei rund 21,1 kg.

Gasflasche 11 kg – Alu oder Stahl

Die Standard-Gasflasche ist aus Stahl. Doch auch Modelle aus Aluminium sind auf dem Markt. Alu-Flaschen haben denselben Durchmesser und annähernd dieselbe Höhe wie ihre „Schwester“ aus Stahl. Sie punktet zudem mit ihrem geringeren Gewicht. Sie wiegt leer 5,4 kg, während die Stahlflasche mit gut 10 kg fast doppelt so viel auf die Waage bringt. Alufaschen sind übrigens Eigentumsflaschen. Sie können sie wie die grauen Stahlflaschen nach dem Prinzip „leer gegen voll“ tauschen. Sie erhalten allerdings kein Pfand zurück, da es sich nicht um Pfandflaschen handelt!

Was kostet eine 11-kg-Gasflasche?

Die Füllung einer 11-kg-Gasflasche kostet je nach Anbieter zwischen 20 und 30 Euro. Hinzu kommt ein Pfand von etwa 32 Euro, wenn Sie erstmals eine rote Pfandflasche kaufen. Beim erstmaligen Kauf einer grauen Nutzungsflasche kommt der Flaschenpreis von 35 bis 40 Euro hinzu.

Prüfung/Prüfristen der Gasflasche

Sie muss laut gesetzlichen Vorgaben auf der Gasflasche mit einem Inkjet-Verfahren als Jahreszahl aufgedruckt oder im Flaschengriff eingeprägt werden.

Gasflaschen, deren Prüfrist abgelaufen ist, dürfen Sie weiterhin benutzen – aber nicht mehr zur Nutzung an einen Ort auf der Straße transportieren!

Laut ADR dürfen Sie Druckgasflaschen mit abgelaufener Prüfrist auf öffentlichen Straßen nur dann transportieren, wenn sie der Prüfung oder Entsorgung zugeführt werden, d.h. wenn Sie die Flasche zu einem Flaschengas-Händler zurückbringen.



Butangasflaschen (Campingaz)

Energie

Die Campingaz Butangasflaschen, Stech- oder Ventilkartuschen bieten Reisenden ein einzigartig dichtes Händlernetz rund um den Globus.

Ob bei einer Fahrt mit dem Wohnmobil ins Blaue, einer Rucksackreise mit dem Flugzeug in abgelegene Ecken der Welt oder beim Betrieb eines kompakten Gasgrills Zuhause - für jegliche Unabhängigkeit braucht man Energie zum Kochen und Leuchten. Verlassen Sie sich daher auf einen Hersteller, der mit einem unvergleichlich dichten Händlernetz Ihre Unabhängigkeit und Sicherheit garantiert. Vertrauen Sie auf einen Hersteller, der auch das Gas abfüllt, das er verspricht und dem für Ihre Sicherheit kein Weg zu weit ist.



4ER PACK CV470 PLUS KARTUSCHEN



CV 300 PLUS GASKARTUSCHE



C 206 GLS



CV 470 PLUS



CG3500 GASKARTUSCHE



CG1750 GA KARTUSCHE



CP 250



CV 360



R 904 GEFÜLLTE GASFLASCHE (1.8KG)



R 904 ERSATZFÜLLUNG (1.8KG)



R 907 GEFÜLLTE GASFLASCHE (2.75KG)



R 907 ERSATZFÜLLUNG (2.75KG)



SUPER CARENA GASFLASCHENKOCHER

Kurzanleitung: Gasflaschen anschließen

- Für einen sicheren Stand sorgen
 - Nicht Rauchen, keine Feuer in der Nähe.
 - Metallbügel der Verschlussklappe entriegeln und Plastikkappe nach oben abziehen
- Kunststoffverschlussmutter vom Flaschenventil abschrauben (Linksgewinde)



- Druckregler mit angeschlossenem Schlauch auf das Gewinde vom Flaschenventil handfest aufschrauben (Linksgewinde)

- Gasverbraucher an das andere Ende des Schlauches anschließen
- Gasflasche am Flaschenventil aufdrehen (Rechtsgewinde)





- Anschluss auf Dichtheit prüfen (Lecksuchspray oder Seifenwasser aus einem Teil Spülmittel und drei Teilen Wasser)
- Blasenbildung? Ventil wieder schließen und Anschlüsse nachziehen
- Keine Blasenbildung? Gerät in Betrieb nehmen!



Transport von Gasflaschen

Auch der Transport einzelner voller oder leerer Gasflaschen unterliegt der **Gefahrgutverordnung Straße-GGVS**. Diese Sicherheitshinweise sollen möglichen Schäden vorbeugen und die Einhaltung der Gefahrgut-Transportvorschriften erleichtern.

Anforderungen an die Flaschen

- Die Flaschenventile müssen dicht **geschlossen** sein.
- **Druckminderer** müssen entfernt sein.
- Das Flaschenventil muss während des Transports durch **Flaschenkappen**, Kragen oder Schutzkisten geschützt sein.
- Die Gasflaschen müssen mit vollständigen, gut lesbaren **Flaschenaufklebern**, die der Gaslieferant auf den Flaschen angebracht hat, versehen sein.
- Weiterhin wird vorausgesetzt, dass keine anderen **Gefahrgüter** geladen sind, wie z. B. Lacke, Lösemittel, Säuren, Laugen.



Anforderungen an das Fahrzeug

Der Transport in PKW's und geschlossenen Fahrzeugen sollte nur in Ausnahmefällen und unter Beachtung besonderer Vorsichtsmaßnahmen erfolgen. **Der Transport in Anhängern ist vorzuziehen**. Handelt es sich um einen geschlossenen Anhänger, müssen Sie für eine entsprechende **Lüftung** sorgen. Beim Transport in geschlossenen Fahrzeugen muss ausreichende Belüftung sichergestellt sein, z. B. offenes Fenster, eingeschaltetes Gebläse, Kofferraumbelüftung. Die



Flaschen müssen gegen Verrutschen, Umfallen oder Umherrollen gesichert sein, z. B. durch **Verzurren**. Die Verstauung sollte dabei möglichst getrennt vom Fahrgastraum erfolgen. Sie dürfen Gasflaschen auch liegend transportieren, wenn dies quer zur Fahrtrichtung erfolgt. Der **stehende Transport** wird empfohlen. Das zulässige **Gesamtgewicht** des Fahrzeuges darf nicht überschritten werden. Wenn der Transport nicht von Privatpersonen für den häuslichen Gebrauch oder für Freizeit und Sport durchgeführt wird oder über

eine Landesgrenze führt, muss mindestens ein Feuerlöscher (Brandklasse A, B, C) mit einem Mindestfassungsvermögen von 2 kg mitgeführt werden.

Anforderungen an das Fahrzeug

Der Transport in PKW's und geschlossenen Fahrzeugen sollte nur in Ausnahmefällen und unter Beachtung besonderer Vorsichtsmaßnahmen erfolgen. **Der Transport in Anhängern ist vorzuziehen.** Handelt es sich um einen geschlossenen Anhänger, müssen Sie für eine entsprechende **Lüftung** sorgen. Beim Transport in geschlossenen Fahrzeugen muss ausreichende Belüftung sichergestellt sein, z. B. offenes Fenster, eingeschaltetes Gebläse, Kofferraumbelüftung. Die



Flaschen müssen gegen Verrutschen, Umfallen oder Umherrollen gesichert sein, z. B. durch **Verzurren**. Die Verstaueung sollte dabei möglichst getrennt vom Fahrgastraum erfolgen. Sie dürfen Gasflaschen auch liegend transportieren, wenn dies quer zur Fahrtrichtung erfolgt. Der **stehende Transport** wird empfohlen. Das zulässige **Gesamtgewicht** des Fahrzeuges darf nicht überschritten werden. Wenn der Transport nicht von Privatpersonen für den häuslichen Gebrauch oder für Freizeit und Sport durchgeführt wird oder über

eine Landesgrenze führt, muss mindestens ein Feuerlöscher (Brandklasse A, B, C) mit einem Mindestfassungsvermögen von 2 kg mitgeführt werden.

Anforderungen an die Beförderungsdokumente

Ein Beförderungspapier ist bei Beförderungen für eigene Zwecke in Deutschland nicht erforderlich. Schriftliche Weisungen sind nicht erforderlich.

Anforderungen an die Fahrzeugbesatzung

Ein Gefahrgutführerschein ist nicht erforderlich. Bei Transporten, die nicht von Privatpersonen durchgeführt werden, müssen die beteiligten Personen unterwiesen werden.

Anforderungen an die Transportdurchführung

Stellen Sie den **Motor aus**, wenn Sie Gasflaschen be- oder entladen.

Während Sie Gasflaschen transportieren, sind offenes Feuer (auch von Zigaretten) sowie offenes Licht oder Temperaturen von mehr als 50 Grad Celsius möglichst zu vermeiden. Die Nutzung von E-Zigaretten ist dann ebenfalls untersagt.

Das Fahrzeug sollte auf direktem Wege zum Bestimmungsort gefahren werden und ist dort unverzüglich zu entladen. Die Mitnahme von Personen ist zulässig.



Lagerung von Gasflaschen

Gelagert werden dürfen Flüssiggas-Flaschen ausschließlich aufrecht und stehend. Bei gewerblicher Lagerung müssen die Gasflaschen immer draußen aufbewahrt werden.

Für die Lagerung bietet sich ein Gasflaschenschrank an.

Private Haushalte dürfen bis zu 2 Flaschen (11 kg) in der Wohnung in unterschiedlichen Räumen lagern. Der Aufbewahrungsort sollte dabei belüftet sein und darf nicht unter Erdgleiche liegen, das heißt: Keller und Schächte kommen nicht in Frage. Nicht erlaubt sind außerdem Schlafzimmer, Treppenhäuser, Flure und Räume mit Durchgangsverkehr.

Am besten stehen Gasflaschen im Freien auf einer ebenen, trockenen Fläche im Schatten. Lagern Sie Gasflaschen senkrecht stehend, und sichern Sie sie gegen Umfallen.

Gasflaschen nie im Keller lagern: Da Flüssiggas schwerer ist als Luft, kann sich bei austretendem Gas an der tiefsten Stelle des Raums eine Gasblase bilden. Eine Entzündung dieser Blase könnte zu einer explosionsartigen Verpuffung führen. Die Lagerung von Gasbehältern in Untergeschossen und Kellern ist daher verboten.

Gasflaschen können auch problemlos im Winter draußen stehen. Das in ihnen enthaltene Flüssiggas Propan kann bis Temperaturen von bis zu minus 42 Grad Celsius verwendet werden. Butan hingegen, das in kleineren Gaskartuschen (blaue Flaschen Campingaz) vertrieben wird, lässt sich bei Temperaturen um den Gefrierpunkt nicht mehr nutzen.



Schlauchbruchsicherung



Die Schlauchbruchsicherung „SBS“ ist eine Sicherheitseinrichtung in Flüssiggasanlagen, die vor unkontrolliertem Gasaustritt schützt, sollte es mal zu einem massiven Leck an einer Schlauchleitung kommen.

Arten der Schlauchbruchsicherung

- SBS im Druckregler integriert: Mit einem Knopfdruck können Sie die Sicherheitseinrichtung entriegeln und die Anlage wieder zum Laufen bringen.
- Automatische SBS: Wenn alle Komponenten dicht miteinander verbunden sind, öffnet die automatische SBS selbsttätig den Gasdurchfluss.
- Manuelle SBS: Wie bei der im Druckregler integrierten Sicherheitseinrichtung können Sie mit einem Knopfdruck den Gasdruckfluss wieder freigeben.



Schlauchbruchsicherung sind Pflicht ab Schlauchlängen von 40cm bei gewerblichen und 150cm bei privater Nutzung. Grundsätzlich ist sie für alle Anwendungen empfehlenswert.

Keine regelmäßige Austauschpflicht.

INSTANDHALTUNG – AUSTAUSCHFRISTEN



Defekte Elemente sind sofort auszutauschen

„Druckregelgeräte und Schlauchleitungen sind **spätestens 10 Jahre nach Herstellungsdatum** gegen neue auszuwechseln. Hinweis: Dafür ist der Betreiber verantwortlich.“

Das heißt, Druckregler/Druckminderer sowie den Gasschlauch spätestens nach zehn Jahren wechseln muss und für die Einhaltung der Austauschfristen selbst verantwortlich ist.

Bei „gewerblicher Nutzung“ ist die Prüffrist 8 Jahre. Um der Diskussion zu entgehen ob der „Würstchenverkauf“ beim Sommerfest oder die Speisenzubereitung bei Veranstaltungen mit Teilnehmerbeiträgen“ gewerblicher Natur sind empfehle ich einen **Austausch alle 8 Jahre**.

Lagerfeuer / Feuerschale

Größere Lagerfeuer sind in der Regel genehmigungspflichtig. Kleinere Feuer wie der Betrieb von Feuerkörben, Feuertonnen oder Feuerschalen mit einem Durchmesser von unter 1 m sind in der Regel nach dem Immissionsschutzrecht genehmigungsfrei, wenn sie nur als „Wärme- oder Gemütlichkeitsfeuer“ verwendet werden und nur mit naturbelassenem stückigem und trockenem Holz. (§ 3 Abs. 1 Nr. 4 der 1. BImSchV) oder mit gepressten Holzbriketts (§ 3 Abs. 1 Nr. 5a der 1. BImSchV) betrieben werden. Diese Feststellung ist aber an den Nachweis geknüpft, dass keine Brandgefahr und keine beeinträchtigende Rauchentwicklung entsteht. Selbstverständlich dürfen Abfälle, Pflanzenabfälle oder sonstige Gartenabfälle nicht verbrannt werden. Ebenso darf nicht mit Brandbeschleunigern oder Mineralölen gearbeitet werden. All dies zieht Bußgelder nach sich. Denn der Einsatz unzulässiger Brennstoffe stellt ebenso eine Ordnungswidrigkeit dar.



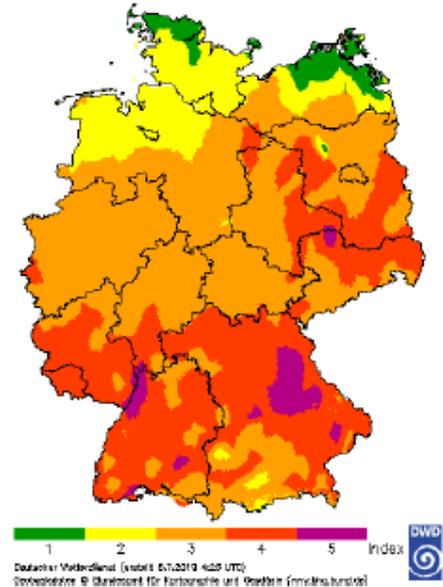
Sofern es Nachbarn gibt, dürfen die nicht beeinträchtigt werden. Sprechen Sie ggf. mit den Nachbarn vor dem Feuer. Die immissionsschutzrechtlichen Vorschriften haben „nachbarschützende Wirkung“. Der Nachbar kann also bei Rechtsverletzungen die Behörden zum Handeln verpflichten.

Lagerfeuer in freier Natur oder im Wald sind meistens nicht erlaubt. Genaue Infos gibt es beim Ordnungsamt der Gemeinde. Ist es längere Zeit heiß und trocken, sollte man grundsätzlich kein Lagerfeuer machen. Ein guter Indikator sind die Waldbrand- und die Graslandfeuerindexstufe vom Wetterdienst. Im Internet lassen sie sich ortsgenau nachlesen. Ab Waldbrandgefahrenindex 3 sind Feuer in der Natur und auch an öffentlichen Feuerstellen und Grillplätzen verboten.

Waldbrandgefahrenindex z.B. siehe

<https://www.dwd.de/DE/leistungen/waldbrandgef/waldbrandgef.html>

Waldbrandgefahrenindex (WBI)
Fr 05.07.19



Kein Feuer bei starkem Wind (ab Windstärke 6 ab 39km/h: Dicke Äste bewegen sich, hörbares Pfeifen an Drahtseilen)

Windstärke z. B. <https://www.wetteronline.de/wind>

Wählen Sie eine geeignete Feuerstelle mit ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien wie Ästen oder Zelten. Der **Abstand** zwischen Feuer und Gebäuden, Zelten, Bäumen und Hecken sollte mindestens **10 m** betragen, vom Wald 100 m.

Verwenden Sie einen **feuerfesten Untergrund** wie Erdboden und begrenzen Sie die Feuerstelle mit **Steinen**. Die Steine verhindern ein unkontrolliertes Ausbrechen von Glut und Flammen. Ggf. eine kleine Mulde ausheben.

Bewuchs kann bei Benutzung von Feuerschalen durch geeignete Feuerschutzmatten geschützt werden. Entzünden Sie kein Feuer auf trockenem Bewuchs, trockenem Moorboden, auf Moos oder auf Baumwurzeln. Das Feuer kann hier unterirdisch weiter brennen



Sammeln Sie genügend **trockenes und unbehandeltes Holz** für das Feuer. Das Verbrennen von Strauch- und Grünschnitt, Papier, Pappe oder Kunststoffen ist gesetzlich verboten und schadet der Umwelt und der Gesundheit.

Bereiten Sie feines Material wie Rinde, Späne oder Feuerstäbe vor, um das Feuer zu entzünden, zum Beispiel mit einem **Zündnest** oder einen Pyramidenstapel o.Ä. Sorgen Sie für genügend Luftzufuhr von unten und oben.. Verwenden Sie ein **geeignetes Zündmittel** wie Streichhölzer, Feuerzeug oder Feuerstein. Verwenden Sie **niemals Brandbeschleuniger**, wie Spiritus oder Benzin. Diese Flüssigkeiten verdampfen bereits bei niedrigen Temperaturen und bilden ein explosives Gas-Luft-Gemisch. Sie können meterhoch verpuffen und umstehenden Menschen Schaden zufügen.

Wenn Anzündhilfen , dann nutzen Sie möglichst **pflanzliche oder naturnahe Anzündhilfen** (z.B. Holzwolle). Anzündhilfen (fest, flüssig, Gel), die zum Anzünden von Festbrennstoffen in Grillgeräten verwendet werden, müssen die Anforderungen der DIN EN 1860-3 einhalten.



Wer nah beim Feuer steht, sollte **Bekleidung** aus Wolle oder Baumwolle tragen statt leicht entflammbarer Kunststoff-Kleidung. Auch Fleece-Jacken können durch Funkenflug schnell beschädigt werden.

Informieren Sie alle vor dem Feuer. Erste-Hilfe sollte organisiert und bekannt sein und das **Erste-Hilfe-Material** (insbesondere für Verbrennungen) sollte bereitstehen.



Das Holz für das Feuer nicht zu hoch aufschichten. **Maximale Höhe = Durchmesser.**

Beaufsichtigen Sie das Feuer ständig und lassen Sie Kinder und Tiere nicht allein damit. Bei starkem Funkenflug Feuer löschen. Wenn das Feuer droht **außer Kontrolle** zu geraten, Hilfe holen. Sofort die **112** wählen. Nicht warten.

Aus dem Rauch gehen: Halten Sie genügend Abstand zur Rauchfahne, auch wenn Sie dafür bei wechselhaften Windverhältnissen den Platz am Feuer wechseln müssen. Denn selbst bei korrekter Verwendung von Brennholz sind die gesundheitsschädlichen Folgen im Rauch des Lagerfeuers am größten. **Informieren** Sie alle am Feuer.



Halten Sie von Anfang an **Löschmittel** wie Wasser, Sand, Feuerlöscher und/oder eine Wolldecke bereit. Löschen Sie das Feuer gründlich, bis auch die Glut erloschen ist. Besonders sicher ist es, die Glut mit Sand zu bedecken, um sie zu löschen. Vorsicht: Auch am nächsten Tag kann es noch Glutnester geben.

Kalte Asche in den Restmüll geben: Lagerfeuerasche sollte ausgekühlt im Restmüll landen. Für Garten und Kompost ist sie nicht geeignet, da es sonst zu einer Anreicherung von Schwermetallen (die natürlicherweise im Holz vorhanden sind), aber auch von Schadstoffen aus der Verbrennung wie z. B. PAKs im Boden kommt.

Ein **Ascheimer** aus Metall kann helfen, die Asche sicher auskühlen zu lassen.



Zum Hantieren sind Handschuhe aus Leder oder Hitzeschutzhandschuhe/Schweißerhandschuh nützlich.

Ich hoffe, diese Tipps helfen Ihnen, ein schönes und sicheres Lagerfeuer zu machen.

Holzfeuer sind gemütlich, schaden aber Umwelt und Gesundheit.

Selbst bei sachgemäßer Durchführung entstehen bei dem Verbrennungsprozess eine Vielzahl von **Schadstoffen** wie Ruß, (Fein-)Stäube und verschiedene Gase, die in die Luft und durch Inhalation auch in den menschlichen Körper gelangen. Dabei ist zu beachten, dass Partikel und Bestandteile aus dem Rauch durch den Wind verbreitet werden und somit größere und weitflächigere Auswirkungen auf Menschen und Natur in der Umgebung haben, als den meisten bewusst ist. Aus Sicht des Umwelt- und Gesundheitsschutzes sind offene Feuer daher nicht empfehlenswert und sollten möglichst vermieden werden.

Bundesumweltamt

Quellen

Anleitung zum Bau eines Raketenofens aus Lehm: https://www.youtube.com/watch?v=K_DQOFwd3xM

Bothe, Carsten: Waldläuferwissen. Lagerfeuerküche. Braunschweig: Venatus, o. J.

Diewald, Claudia und Regina Schneider: Total wild grillen. Feurige Geschichten & das Beste vom Grill. Melsungen: Verlag J. Neumann-Neudamm AG, 2005.

<http://www.rezeptewiki.org/> <http://www.feuer-topf.de/> Pflegeanleitung Petromax

Einige Rezepte sind nicht in Kochbüchern verzeichnet, sondern stammen von uns, dem Pfadi-AK in der Diözese Mainz

Quellen

Anleitung zum Bau eines Raketenofens aus Lehm: https://www.youtube.com/watch?v=K_DQOFwd3xM

Bothe, Carsten: Waldläuferwissen. Lagerfeuerküche. Braunschweig: Venatus, o. J.

Diewald, Claudia und Regina Schneider: Total wild grillen. Feurige Geschichten & das Beste vom Grill. Melsungen: Verlag J. Neumann-Neudamm AG, 2005.

<http://www.rezeptewiki.org/>

<http://www.feuer-topf.de/>

Pflegeanleitung Petromax

Einige Rezepte sind nicht in Kochbüchern verzeichnet, sondern stammen von uns, dem Pfadi-AK in der Diözese Mainz

