

Dutch Oven Special (als Buffet HG Komponente bis ca.60 pax)

Saftig, mageres Kalbsnübchen mit eigenem Sud, Wurzelgemüse, Speck, großen Grill-Kartoffelecken mit Rosmarin und grüner Sauce.

Ein Dutch Oven, auch Camp Oven oder Chuck wagon oven, ist in der Grundbedeutung ein dreibeiniges Gefäß aus Gusseisen oder Emaille, das unter diesem Namen in den USA und in Australien seit dem 18. Jahrhundert sowohl zum Kochen als auch zum Braten und Backen über offenem Feuer verwendet wurde, weil es in diesen Ländern - anders als in Europa - lange Zeit weder geschlossene Herdstellen noch Backöfen gab. In Großbritannien war ein Dutch oven früher kein Topf, sondern wirklich eine Art Backofen aus Metall, der direkt neben einer offenen Feuerstelle platziert und von dieser indirekt beheizt wurde.

Zusätzlich konnten glühende Kohlen aufgelegt werden.

In die USA kam der Dutch oven mit europäischen Siedlern, möglicherweise aus den Niederlanden oder aus Deutschland; zu seinem frühen Verbreitungsgebiet gehörte jedenfalls das Siedlungsgebiet der Pennsylvania Dutch und anderer europäischer Kolonisten. In Südafrika heißt dieser Topf Potjie; er wurde dort im 19. Jahrhundert von holländischen Siedlern (Buren) eingeführt.

Unser Dutch Oven besteht aus Emaille und wird mit westfälischem Ton luftdicht verschlossen, um alle Aromaten schonend zu erhalten. Wir können ihn im freien als Dreibein über offenem Feuer bedienen, aber auch fix und fertig anliefern und vor Ort öffnen. Das saftige Fleisch wird dann vor Ort auf einer Tranchierstation vor den Gästen aufgeschnitten.

