

Dutch Oven: Tipps und Temperatur- Leitfaden



- Alle Mengenangaben sind nur ca. Angaben, abhängig von der Qualität der Holzkohlebriketts. Unsere Tabelle ist aber eine gute Orientierungshilfe. Halte dich auch an die Angaben im Rezept.
- Stelle deinen Dutch Oven windgeschützt auf, sonst verglühen die Briketts schneller. An kalten Wintertagen kann es sein, dass du mehr Briketts benötigst als im Sommer.
- Überprüfe zwischendurch den Inhalt des Dutch Oven, es kann sein, dass du bei Chili und Schmorgerichten Wasser nachgießen musst. Den Deckel anschließend (und zwischendurch) um 90° drehen, dadurch wird die Oberhitze der Briketts gleichmäßiger verteilt.
- Ein Dutch Oven reagiert relativ träge. Du kannst jederzeit Briketts nachlegen, sollte die Temperatur zu niedrig sein. Etwas warten ist schließlich besser als verbranntes Essen...

Die Mengenangaben der Briketts (oben/unten) innerhalb der Tabelle beziehen sich auf Braten und Schmoren. Zum Backen werden die Kohlen gleichmäßig oben und unten verteilt, tendenziell mehr oben. Für Suppen, Eintöpfe und zum Anbraten werden die Mengen oben und unten getauscht.

Größe	Füllmenge (Liter)	Personen	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
1	0,9	1 - 2	$\frac{2}{1}$	$\frac{2}{3}$	$\frac{3}{2}$	$\frac{4}{3}$	$\frac{5}{3}$	$\frac{5}{4}$	$\frac{6}{4}$
3	1,6	1 - 3	$\frac{4}{2}$	$\frac{4}{3}$	$\frac{5}{3}$	$\frac{6}{3}$	$\frac{7}{4}$	$\frac{9}{5}$	$\frac{9}{6}$
4.5	3,6	2 - 5	$\frac{10}{4}$	$\frac{11}{4}$	$\frac{11}{5}$	$\frac{12}{5}$	$\frac{13}{5}$	$\frac{13}{6}$	$\frac{14}{6}$
6	6,0	4 - 8	$\frac{12}{9}$	$\frac{14}{10}$	$\frac{15}{11}$	$\frac{17}{11}$	$\frac{18}{12}$	$\frac{20}{12}$	$\frac{22}{12}$
9	7,85	8 - 14	$\frac{13}{8}$	$\frac{15}{9}$	$\frac{16}{10}$	$\frac{18}{10}$	$\frac{19}{11}$	$\frac{21}{11}$	$\frac{23}{12}$
12	11,0	14 - 20	$\frac{19}{9}$	$\frac{21}{9}$	$\frac{22}{11}$	$\frac{25}{11}$	$\frac{26}{11}$	$\frac{27}{11}$	$\frac{28}{12}$
18	16,1	20+	$\frac{20}{10}$	$\frac{21}{10}$	$\frac{22}{13}$	$\frac{25}{12}$	$\frac{26}{12}$	$\frac{28}{12}$	$\frac{28}{14}$



Unser besonderer Tipp: Dutch Oven von Flame Rock® haben eine spezielle, kleine Kerbe für Temperaturmessfühler von Grillthermometern. Die in der Tabelle hinterlegten Dutch Oven Größen 4.5, 6, 9 und 12 sowie das passende Bluetooth-Grillthermometer kannst du direkt hier bestellen:

