# Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 – 10 Kartoffeln
- 1 Becher Creme fraiche
- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

## Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schön längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, dass Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 – 8 Baconstreifen der Länge nach einen Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des Hackfleisches, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon

eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12″ Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]

---

# Dutch Oven One Pot

# Hähnchenschenkel

## Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

## Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schütte den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12″ DO benötigen.
- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile aufgesetzten Deckel.
- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und

genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]