



Petromax

RECEPTENBOEKJE



Vis en gevogelte	4 – 6
Victoriabaars op een bedje van asperges	4
Gebraden kip	5
Gevulde kippenborst	6
Vlees gerechten	7 – 9
Varkenswang “Tex Mex Style”	7
Donker bier goulash	8
Afrikaanse stoofpot met zoete aardappel	9
Bijgerechten	10
Rustieke aardappelgratin	10
Brood en desserts	11 – 13
Perzik-mascarpone crumble	11
Pompoenbrood	12
Tante Helga cake	13
Aanbevolen Briketten Aantal	14
Toebehoren voor gietijzeren producten	15



Gietijzeren pannen bestaan al sinds de 18e eeuw en sindsdien worden de unieke kenmerken van gietijzer zeer op prijs gesteld. De oorsprong van deze pannen ligt in Noord Amerika en Australië, waar ze werden gebruikt voor het koken op open vuur. Tegenwoordig zijn ze ook bekend als "Dutch Oven". Met de hoogwaardige vuurpannen, de bakvormen en vele andere gietijzeren producten bouwt Petromax voort op deze traditie en heeft Petromax zich gevestigd in de grill- en barbecuescène van vandaag. Buiten onder de blote hemel of in de plaatselijke keuken - onze gietijzeren producten maken koken en bakken tot een bijzondere ervaring. Er zijn geen grenzen aan creativiteit. Met onze selectie van recepten* geeft dit boekje een klein inzicht in de talloze mogelijkheden van de Petromax keuken.



Gietijzeren pannen

* De recepten van dit receptenboekje zijn inzendingen van liefhebbers van buitenkoken. We danken alle deelnemers voor de geweldige inspiratie en hun creativiteit.



Art. / item no.	ft1	ft3	ft4.5	ft6	ft9	ft12	ft18
Personen		1-3	2-5	4-8	8-14	14-20	> 20
Inhoud pan (max.)	0,93 l	1,6 l	3,5 l	5,5 l	7,5 l	10,8 l	16,1 l
Inhoud deksel (max.)	0,25 l	0,4 l	1,0 l	1,5 l	1,5 l	2,0 l	2,7 l
Gewicht	3 kg	5,2 kg	8 kg	10,4 kg	11,6 kg	15 kg	17,9 kg

De gewichten verwijzen naar de versies met de pootjes. Houd er rekening mee dat de modellen zonder pootjes lichter zijn. We bieden alle versies met of zonder pootjes aan.



Ingezonden door
Kristian van Bergerem

Ingrediënten

- 4 Victoriabaars-filets zonder vel
- 1 kg groene asperge
- 1 middelgrote ui
- 1 limoen
- 1 kop room
- 150 ml witte wijn
- 150 ml groentebouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel kokosbloesemsuiker
- viskruidenmix
- wat bloem
- zout en peper

VICTORIABAARS OP EEN BEDJE VAN ASPERGES

Instructies

Spoel de visfilets met koud water en dep ze droog. Bestrooi het geheel met limoensap en breng op smaak met viskruidenmix en bestrooi met een beetje bloem. Maak de groene asperges schoon, pel de uit en snij deze in kleine blokjes.

Verhit de olie in een pan, fruit de asperges en de ui kort en bestrooi met kokosbloesemsuiker. Draai de asperges rond tot de suiker karamelliseert. Blus af met witte wijn en de groentebouillon.

Roer dan de room erdoor en laat de asperges ongeveer 20 minuten in de saus sudderen. Breng op smaak met zout en peper. Bak intussen de vis in olijfolie elke kant ongeveer 2-3 minuten op middelhoog vuur. Serveer de filets op de asperges.



Petromax product	Skillet fp35 of fp40
Portie	voor maximaal 4 personen
Vorbereidingstijd	20 minuten
Kooktijd	25 minuten

GEBRADEN KIP

Instructie

Bereid de grill voor op indirecte temperatuur van 180-200 ° C. Reinig de maïskolf en wrijf deze in met een beetje olie. Verdeel dan het kruidenmengsel gelijkmatig over de kip en laat de kip rusten. Pel ondertussen de aardappelen en snijd ze in stukjes met prei en hokkaido-pompoen. Los de bouillon op in ca. 250 ml kokend water en giet een deel in de uitsparing van de cf30 totdat het ongeveer 2/3 vol is. Verdeel de resterende bouillon in de pan. Plaats vervolgens de kip op de top van de braadpan en verdeel de groenten met de tijm rond de kip in de cf30 pan.

Gaar de kip ongeveer 50-60 minuten in een gesloten grill. Als er geen grill beschikbaar is, kan de kip ook gemakkelijk in de oven worden bereid met een temperatuur van 180 ° C.

Ingezonden door
Björn Politowski / Waldstadt BBQ



Ingrediënten

- 1 maïskip (ongeveer 1,4 kg)
- kruidenmengsel voor geroosterde/gebraden kip
- 1/2 hokkaido pompoen
- 6-8 middelgrote aardappelen
- 1 prei
- 1 bos tijm
- 1 theelepel bouillon

i

Petromax product	Gevogelte braadpan cf30
Portie	voor maximaal 4 personen
Voorbereidingstijd	20 minuten
Kooktijd	50-60 minuten



Ingezonden door
Christina Pabsch



GEVULDE KIPPENBORST

Instructies

Snij een inkeping voor het vullen in de borstfilets van de kip. Rasp de kaas, snijd de tomaten in kleine blokjes en de abrikozen in dunne reepjes. Meng kaas, tomaten en abrikozen. Vul de inkeping van de kipfilet met het mengsel en maak deze dicht met een satéprikker. Ongeveer 10-12 minuten grillen en regelmatig draaien. Als de filets klaar zijn, breng deze op smaak met een beetje zout en peper en besprekel de filets met een beetje olie.

De gevulde kippenborstfilet kan ook in de oven worden gebakken. Voeg een scheutje olie toe aan de k8 broodpan en plaats de filets op een kleine afstand van elkaar. Bij 200 °C circulerende lucht zijn ze na ongeveer 12-15 minuten klaar in de heteluchtoven/kamado. Salade en vers stokbrood zijn geschikt als bijgerecht.

Ingrediënten

- 4 kippenborstfilets
- 150 g bergkaas of Goudse kaas
- 1-2 eetlepels gedroogde tomaten in olie
- 2-3 eetlepels gedroogde zachte abrikozen
- zout, peper
- olie voor besprenkelen
- satéprikker

i

Petromax product	Atago of broodpan k8 voor bereiding in de oven
Portie	voor maximaal 4 personen
Vorbereidingstijd	15 minuten
Kooktijd	12 minuten



VARKENSWANG „TEX-MEX STYLE“

Instructies

Wrijf de varkenswangetjes in met een BBQ-rub en marineer deze in de koelkast gedurende ongeveer 2 uur. Snij de chilipeper in dunne ringen, pel de uien en knoflook en snijd deze fijn. Verhit de olie in de pan (ongeveer 15 voorverwarmde briketten eronder) en bak de varkenswangetjes aan beide kanten bruin. Verwijder de varkenswangetjes en leg deze opzij. Bak het spek tot het krokant is en voeg de uien, knoflook en stukjes chili toe. Voeg daarna de tomatenpuree toe.

Blus af met rode wijn en giet de vleesbouillon erbij. Voeg de varkenswangen toe en laat dit ongeveer 2 uur stoven (10 briketten onder en 4-5 briketten op de deksel). Ongeveer 15-20 minuten voor het einde van de bereidingstijd de maïs, de bruine bonen en de gebakken bonen toevoegen en alles samen laten stoven.



Petromax product	Dutch Oven ft6
Portie	voor maximaal 4 personen
Voorbereidingstijd	2 1/2 uur
Kooktijd	2 uur



Ingezonden door
High Mountain Bar-B-Crew

Ingrediënten

- 13 varkenswangetjes
- 150 g spek of bacon
- 2 rode uien
- 2 knoflookteentjes
- 1 verse chilipeper
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 500 ml rode wijn
- 1 liter vleesbouillon
- 1 blikje maïs
- 1 blikje bruine bonen
- 1 blikje gebakken bonen
- BBQ-rub/kruidenmengsel
- olie voor het braden





Ingezonden door
Dennis Reimann / Vom Rost



DONKER BIER GOULASH

Instructies

Schil en snipper de uien. Verhit de olie in de Dutch Oven en bak het vlees aan. Voeg vervolgens de uien toe en bak deze tot zij glazig zijn. Voeg dan mosterd en tomatenpuree toe. Aflussen met het bier en goed mengen zodat het schuim oplost. Breng op smaak met zout, peper, suiker en laurierblaadjes.

Sluit de deksel en gaar de goulash met 12 briketten onder de pan gedurende ongeveer 3 uur. Wanneer de goulash klaar is, de saus binden met een beetje roux of bindmiddel. Aardappelen of Boheemse knoedels zijn geschikt als bijgerecht.

Ingrediënten

- 1 kg rundvleesgoulash
- 1 l donker bier
- 6 uien
- 1 laurierblad
- 2 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel zout
- 1 el peper
- bloem en boter voor een roux

i

Petromax product	Dutch Oven ft9
Portie	voor maximaal 4 personen
Vorbereidingstijd	10 minuten
Kooktijd	3 uur

AFRIKAANSE STOOFPOT VAN ZOETE AARDAPPEL

Instructies

Schil en snij de ui, schil de knoflook en snij in kleine blokjes. Verwijder de zaadlijst van de chilipeper en snij deze in dunne plakjes (afhankelijk van je smaak kunnen meer pepers worden gebruikt). Doe de kruiden in een vijzel en meng het geheel. Hak koriander fijn.

Verhit pindaolie in de vuurpan met acht briketten onder de pan. Voeg uien, knoflook, chili en vlees toe. Bak het vlees kort. Voeg de kruiden, tomaten, koriander en pindakaas toe en blus af met groentebouillon. Laat de stoofpot ongeveer 3 uur sudderen met 8 briketten beneden en 10 briketten bovenop. Snij ondertussen, met water gewassen ongeschilde zoete aardappelen in blokjes van 2 cm. Voeg de zoete aardappelen toe aan het einde van de kooktijd van drie uur en kook nog ongeveer 45 minuten. Garneer met verse koriander en serveer met rijst of brood.

i

Petromax Product	Dutch Oven ft4.5
Portie	voor 3-4 personen
Voorbereidingstijd	30 minuten
Kooktijd	3 uur en 45 minuten



Ingezonden door
Denise Weber

Ingrediënten

- 1 kg rundvlees goulash
- 2 grote uien
- 1 vers knoflookteentje
- 1 pittige chilipeper
- 500 ml gepelde tomaten
- 100 g pindakaas
- 1 l groentebouillon
- 300 g zoete aardappelen
- 2-3 eetlepels pindaolie
- peper, zout, komijn, baharat, munt, koriander, sumagh, dukka
- 1 handvol verse koriander



Ingezonden door
Josephine Schmidt / Sunshine BBQ

Ingrediënten

- 1,3 kg aardappelen (vastkokend)
- 125 g in blokjes gesneden spek
- 1 grote ui
- 120-160 g plakjes bacon of spek
- 400 ml crème of kookroom
- 200 ml melk
- 1 theelepel peper
- 2 snuifjes zout
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 2 theelepels kruidenmix voor aardappelgratin
- ongeveer 250 g gemengde geraspte kaas bestaande uit mozzarella en cheddar

RUSTIEKE AARDAPPELGRATIN

Instructies

Schil de aardappelen en snij deze in dunne plakjes. Schil de ui, snijd deze in kleine blokjes en fruiten deze aan met de spekblokjes in de pan of in de deksel van de pan. Voeg room, melk en kruiden toe, zacht door laten koken en op smaak brengen. Voeg nu de aardappelschijfjes toe aan het room- en melkmengsel en laat het 10 minuten sudderen. Roer af en toe. Bekleed de broodpan met de plakjes bacon of spek. Doe het verdikte mengsel van melk en room in de broodpan. Bestrooi de kaas gelijkmatig en sluit de pan af met het deksel.

Verwarm 25 briketten, plaats 8 briketten onder de pan en plaats 17 briketten op de deksel. De k4 pan heeft geen pootjes, gebruik een trivet om de pan op te zetten. Controleer na 50 minuten. Zodra de kaas goudbruin is, is de aardappelgratin klaar om te serveren.



Petromax product	broodpan k4
Portie	voor 4 personen
Voorbereidingstijd	30 minuten
Kooktijd	50-60 minuten

PERZIK-MASCARPONE CRUMBLE

Instructies

Kneed de bloem, boter, vanille en suiker in een kom tot een kruimelige massa. Bekleed de pan met bakpapier of vet de pan in met boter of olie en vul met een dunne laag kruimelmassa. Laat de perziken uitlekken en verdeel een dunne laag op de kruimelmassa. Verdeel de helft van de mascarpone en voeg dan een tweede laag kruimelige massa en een tweede laag perziken en de rest van de mascarpone toe. Maak het geheel af met een laagje kruimels.

Bak de crumble met 4 briketten aan de onderkant en 8 briketten aan de bovenkant gedurende ongeveer 45 minuten. Als het goudbruin is, kan het worden geserveerd met een bolletje vanille-ijs. In een heteluchtoven/kamado is het in 40 minuten en 200 ° C klaar.

i

Petromax product	Dutch Oven ft3
Portie	voor maximaal 4 personen
Voorbereidingstijd	20 minuten
Kooktijd	35 minuten



Ingezonden door
Dennis / Einfach lecker grillen



Ingrediënten

- 125 g suiker
- 125 g zachte boter
- 225 g bloem
- ongeveer 150 g mascarpone
- merg van een vanillestokje
- 1 blik perziken (825 g)
- boter of olie voor het smeren
- vanille-ijs





Ingezonden door
Natalie Goyke

POMPOENBROOD

Instructies

Bak het pompoenvlees aan, voeg water toe en pureer het en laat het afkoelen. Meng bloem met gist, voeg de resterende ingrediënten toe en kneed het gedurende minstens 5 minuten tot een glad deeg. Bedek het deeg en laat het ongeveer 45 minuten rusten op een warme plaats. Kneed vervolgens opnieuw op een met bloem bestoven werkoppervlak en vorm een brood. Doe het brood in de ingevette pan. Bak het brood ongeveer 30 minuten (6 briketten onder en 9 briketten boven). De k4 pan heeft geen pootjes, gebruik een trivet om de pan op te zetten.

Ingrediënten

- 300 g in blokjes gesneden pompoen
- 3 eetlepels water
- 500 g tarwemeel
- 1 pakje droge gist
- 2 eetlepels honing
- 3 eetlepels warme melk
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 afgestreken theelepel zout



Petromax product	broodpan K4
Portie	voor 4 personen
Vorbereidingstijd	60 minuten
Kooktijd	30 minuten

DE PETROMAX- LOAF/BROODPANNEN

De Petromax broodpannen zijn uitermate geschikt voor het bakken van brood, cake en vele andere gerechten. De deksels van de gietijzeren broodpannen zijn voorzien van een opstaande rand waarin briketten gelegd kunnen worden. Ideaal te gebruiken in de oven thuis als buiten in de kamado. In combinatie met een trivet maak je van de K4/K8 pan een buitenoven. Leg briketten onder en boven op de pan. De deksel van de K8 heeft pootjes. Omgedraaid kan deze als grill pan gebruikt worden.

TANTE HELGA CAKE

Instructies

Deze cake kan worden gemaakt in een oven of kamado. Klop de eieren op tot ze schuimig zijn en voeg suiker, zout, maizena, vanillesuiker en rum-aroma toe. Smelt de boter, laat dit iets afkoelen en voeg dit bij het mengsel toe. Blijven roeren zodat het vloeibaar blijft. Voeg vervolgens bloem en bakpoeder toe en meng dit met de mixer tot een los deeg. Giet het beslag in de goed ingevette pan en bak 60 minuten op 180 °C boven en onder warmte op de onderste tree van de oven. Na ongeveer 30 minuten met een scherp mes de cake in de lengte voorzien van een reliëfgedeelte van ongeveer 1 cm diepte, zodat het niet scheurt tijdens het bakken.



Petromax Product	broodpan K8
Portie	voor 8 personen
Vorbereidingstijd	20 minuten
Kooktijd	60 minuten



Petromax Rezept / Petromax recipe

Ingrediënten

- 8 eieren
- 1 grote snuf zout
- 500 g suiker
- 4 pakjes vanillesuiker
- 500 g boter
- 500 g maïszetmeel
- 4 eetlepels bloem
- 4 flesjes rum-aroma
- 1 pakje bakpoeder



Artikelnummer	1 k4	2 k8
Maat	34 x 13 x 13,5 cm	34 x 24 x 14,5 cm
Inhoud (met gesloten deksel)	2,4l	5,5l
Gewicht (inclusief deksel)	5,2 kg	9,1 kg

AANBEVOLEN AANTAL BRIKETTEN

Belangrijk uitgangspunt voor het gebruik van het juiste aantal briketten

Het gebruik van het juiste aantal briketten voor het regelen van de optimale temperatuur is leidend voor Dutch Ovens. Te veel briketten zorgt voor te hoge temperaturen. Begin, ook als startend outdoor-kok altijd met iets minder briketten. Voeg briketten toe wanneer je meer warmte nodig hebt.

Het juiste aantal briketten voor diverse maten Dutch ovens

Afhankelijk van het formaat Dutch oven, type brandstof, wind en omgevingstemperatuur varieert het aantal briketten. Het tabel is een richtlijn. Probeer het en leer van je ervaringen!

Tips voor de juiste verdeling van de briketten

Verdeel de briketten zo gelijkmatig mogelijk onder/op de Dutch oven. Op de deksel raden wij de "dambord" opstelling aan. Onder de Dutch oven raden wij aan om de briketten in een ring te plaatsen op een afstand van 3 cm. van de rand.

Aanbevolen aantal briketten

voor de Dutch Oven



Model	briketten aantal (boven/onder)	briketten aantal (boven/onder)
	160 – 180 °C	200 – 225 °C
ft1 & ft1-t	3/2	5/3
ft3 & ft3-t	5/3	9/5
ft4.5 & ft4.5-t	9/6	14/7
ft6 & ft6-t	14/10	20/10
ft9 & ft9-t	15/9	21/9
ft12 & ft12-t	17/11	25/13
ft18 & ft18-t	19/13	28/14

TOEBEHOREN VOOR GIETIJZEREN PRODUCTEN

- 
- 1** Gietijzer stapelrooster
 - 2** Aramid Pro 300-handschoenen
 - 3** Verzorgingspasta voor gietijzer en smeedijzer
 - 4** Reinigings/schoonmaakmatje voor gietijzer en smeedijzer
 - 5** Schrapper voor Dutch Oven en pannen
 - 6** Professionele deksellifter



Meer producten en informatie op www.petromax.de





Petromax

Petromax is het merk voor vuur en licht, grillen en buiten koken, bushcraft en survival. Met passie voor onze producten en het enthousiasme van onze klanten, bouwen we een sterke basis met het traditionele merk.

Elke dag is het Petromax team er trots op om met de kwalitatief hoogstaande producten de buitenkook chefs, kook liefhebbers, avonturier en globetrotter de mooiste gerechten te zien maken.



@petromax.germany



facebook.com/petromaxgermany

Version A5-1.0



4 250435 780534