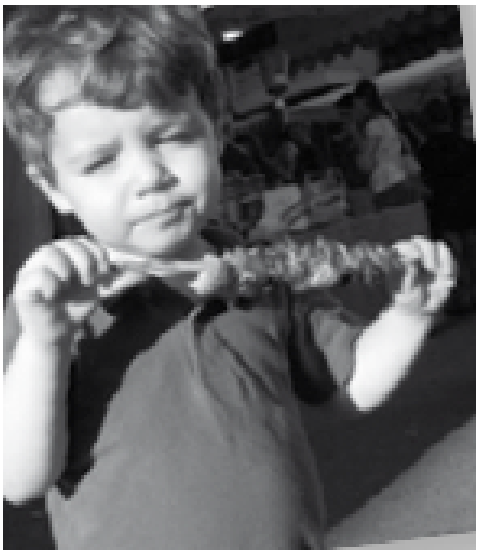
ERSTELLT VON
Irmgard

ON
07.02.2014

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Kochen über Feuer II



Kochideen für am Feuer

Kochen draussen, eine spannende Herausforderung für Erwachsene und Kinder! Wie wäre es mit Pouletschenkel im Tonmantel, Kartoffel mit Ei, Glutbrot, Astgabelspiess oder einem Thymian-Pfirsich?

Die kompletten Artikel sind aus Heften FORUM Kind und unten als PDF-Datei angefügt.

Braucht viel Glut aus grossen Feuer und genügend Zeit!

Rezepte

- Pouletschenkel im Tonmantel
- Kartoffel mit Ei
- Thymian-Pfirsich
- Glutbrot
- Astgabelspiess
- Baked potatoes
- Käseschnitten
- Pizza
- Chnoblibrot
- Gefüllte Baquette
- Gemüseschale
- Gemüsespiessli
- Fruchtspiessli
- Wildnistee
- Dessertschale
- Gefüllte Äpfel
- Popcorn

Grilltipps

- Werkzeuge
- Verpackung und Transport
- Vorbereitungen am Feuer

- Garzeiten

3 Rezepte

Gefüllte Äpfel

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel, 8 EL gezuckerte Kondens- milch, 4 EL gemahlene Haselnüsse, 1 EL Rosinen, 4 kleine Aluschälchen, Alufolie

Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen. Unten am Apfel wie- der ein Stückchen einsetzen, damit er geschlossen ist und nicht ausläuft. Die Äpfel in die Aluschälchen stellen. Kondensmilch mit Haselnüssen und Rosinen gut mischen. Die Masse in die Äpfel füllen. Die Aluschalen mit den Äpfeln in Alufolie einpacken.

Spiegeleier Brot auf heissen Steinen

grosse flache Kieselsteine oder noch besser gekaufte Schamottsteine (zerspringen auch bei grosser Erhitzung nicht und eignen sich nebst dem Kochen auch gleich um Saunas zu bauen, erhältlich z.B. bei OBI) mind. 20 min im Feuer erhitzen. Mit einem Spaten aus dem Feuer nehmen.

Bevor man das Brot und Ei auf den Stein gibt sollte er 2- 3min auskühlen gelassen werden. Damit sich das Eierbrot besser vom Stein lösen lässt kann er mit etwas Öl eingestrichen werden.

Eine grosse Brotscheibe ca. 2 cm dick (von einem Pfund oder Kilo Brot) aushöhlen d.h. das weiche innere essen, bis ein Loch entsteht, das ca. 7cm Durchmesser hat. Das Brot auf den heissen Stein legen und etwas andrücken.

Ein Ei aufschlagen und in das Brotloch geben. Das Ei gerinnt auf dem heissen Stein. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen oder mit Mayonnaise zu einem Smile-Gesicht verzieren. Mit dem Messer, einer flachen Kelle oder dem Spaten vom Stein lösen und geniessen.

Wildnistee

1,5l sehr starken Lindenblüten-, Ha- gebutten- oder Minzentee Zuhause zubereiten und in einer PET-Flasche mitnehmen. Zusätzlich noch 1,5l kal- tes Wasser mitnehmen. Am Feuer nun den Tee aufkochen und mit wenig Blütenblättern, Fruchtstücken oder Beeren aus der Umgebung anreichern. Achtung: Pflanzen und Beeren mit Mass pflücken und Kinder nicht alleine auf die Suche schicken!

Frühling: Brennnesselblüten, Fliederblüten, Schlüsselblumen, gelbe Veilchen, Waldmeister, Wiesen-schaumkraut

Frühsommer:

Holunderblüten, Kamillen, Wildrosenblätter, Rotklee

Sommer: Lindenblüten, roter Wiesenklee, Lavendel und wilder Thymian (nur kleine Mengen!)

Herbst: Hagenbutten, schwarzer und roter Holunder

Wenn der Tee kocht beiseite stellen und etwas ziehen lassen. Mit einem Sieb die Blätter und Beeren herausfischen. Nach belieben süssen. Nun das kalte Wasser beigeben, so dass der Tee nicht mehr heiss ist.

Quellennachweis



- **Titelbild:** Mirjam Leuenberger, Forum Kind 2/08, Seite 24; © Copyright www.forum-kind.ch;
- **Neue Kochideen am Feuer:** Mirjam Leuenberger, Forum Kind 2/08, Seite 24; © Copyright www.forum-kind.ch;
- **Feuriger Genuss:** Mirjam Leuenberger, Forum Kind 4/04, Seiten 19 + 20; © Copyright www.forum-kind.ch;
- **3 Rezepte:** Juropa, www.juropa.net

Weitere Informationen

Tags
Feuer
Kochen
Rezept
Draußen
Lagerfeuer

Alter
4–7 Jahre
8–12 Jahre
ab dem 16. Lebensjahr

Anzahl Teilnehmer
Keine Daten verfügbar.

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
Keine Daten verfügbar.

Material
Eine Menge Arbeit

Dateidownload
Dateidownload vorhanden

KI Generierter Inhalt
Contents
Tags
Alter
Anzahl Teilnehmer
Bibel
Dauer
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/kochen-ueber-feuer-ii