

ERSTELLT VON
bafrog

ON
18.01.2012

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Folienkartoffeln



Dieser Artikel beschreibt wie Folienkartoffeln, eine einfache Mahlzeit, über dem Lagerfeuer zubereitet werden.

Zutaten

- Butter
- Kartoffeln
- Salz
- Kräuterquark
- evt. Schinkenspeck, o.ä.

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in Alu-Folie einwickeln. An den Rand des Feuers (10-20cm Abstand zur Glut) legen, immer wieder drehen und nach gut einer Stunde aus dem Feuer nehmen. Mit frischem Kräuterquark, Salz und z.B. über dem Feuer angebratenen Schickenspeck genießen. Für eine schnellere Zubereitung Kartoffeln vorher 15 min. vorkochen. Dadurch sind die Kartoffeln am Feuer schon nach 15-20 min. fertig.

Bildnachweis

- Titelbild: (C) Maria Lanznaster / pixelio.de

Weitere Informationen

Categories
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Rezept

Anzahl Teilnehmer
1–20
20–30
30 – 100

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
1-2 h

Material
Keine

Dateidownload
Keine Dateidownloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags
Anzahl Teilnehmer
Bibel
Dauer
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/folienkartoffeln