BEKÜLDŐ
Irmgard

ON
2013.07.05

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Tüzes öröm



Új receptek és ötletek a tűz körüli étkezéshez

Ez a cikk a Forum magazinban jelent meg, és az alábbiakban pdf formátumban teljes terjedelmében csatoljuk - itt néhány részletet olvashat.

Grillezési tippek

A tábortűz romantikus és hangulatos. Ideje énekelni, beszélgetni, nevetni és viccelődni. És amikor a tűz lassan kialszik, készen állsz az indulásra: a gyomrod már régóta korog!

Grillezési tippek

Grillezési eszközök

Felrakókés, szeletelő kés és zsákoló kés éles pengével, hosszú nyelű grillcsipesz, drótkefe, bőrkesztyű (a forró grillrács beállításához), kefe, gyufa, esetleg újságok.

Csomagolás és szállítás

- Készítse elő a zöldségtálcákat használatra készre alumíniumtálcákban, fűszerezze és zárja le szorosan.
- A zöldségeket (nyársakat, darabokat) előző este tegye olajba, hogy szaftos maradjanak. Jól csomagolja be alufóliába, és tekerje műanyag zacskóba.
- A kényes gyümölcsöket és zöldségeket stabil műanyag edényekben vigye magával.
- Pácolja be a húsokat (pogácsák, kebabok) előző este (a hús puhább lesz). Csomagolja be alufóliába.
- A húst, tésztát vagy sajtot a legjobb, ha szigetelt hűtődobozokban szállítja. Nyár derekán ezek az élelmiszerek egyébként nagyon gyorsan megromlanak.

Elkészítés a tűz mellett

A legfontosabb a türelem és az idő: tisztítsa meg a grillezőhelyet. A grill mindkét oldalát kefélje át fémkefével. Ha szükséges, kenje be a grillt egy kis olajjal. Ezután gyújtsa meg a tüzet.
Csak akkor tegyen hozzá fát, amikor a tűz már valóban jól lobog. Most már csak arra kell várni, amíg meglesz a megfelelő parázs. A csoport méretétől függően több vagy kevesebb parázsra lehet szükség. A parázs csak akkor kész a sütéshez, ha már fehér-szürke felső réteget kapott! Amint elegendő parázs van, tegyünk hozzá friss fűszernövény ágakat (rozmaring, kakukkfű, majoránna, fenyőhajtás), és azonnal tegyük a húst a grillre.

Sütési idők

Az idők különböző tényezőktől függenek:

- Nyár vagy tél
- Erős szél
- Száraz vagy nedves fa (előbb a tűz szélén meg kell szárítani)
- A kandalló még meleg vagy hideg?
- A grillrönkök vastagsága (nem mérete!)

Irányadó értékek:

- kb. 5 perc 1 cm vastag kenyérszelethez
- 6-8 perc sajtszeletek vagy sajtok (tomme, kétszeres zsírozott alufóliába csomagolva) esetében
- 0-15 perc pattogatott kukoricához
- 10-15 perc zöldségtálak, zöldség- és gyümölcsnyársak esetében
- 5-15 perc a pácolt zöldségek esetében
- 20-30 perc a kukoricacsutkához
- 30-40 perc burgonya esetében
- A húsok fajtájától és vastagságától függően nagyban változik. A pácolt húsdarabokat csak akkor forgassa meg, amikor a húslé kifolyik. A vékony darabokat a parázs fölött, a vastagabb darabokat a szélén süsse meg először.
- Desszertek: 10-15 perc; töltött alma: 30 perc

Receptek a tűz körül

Sült burgonya
Hozzávalók 4 személyre

8 viaszos közepes burgonya, 2 csésze tejföl, kerti fűszernövények, tengeri só, bors

A burgonyát megmossuk, és villával többször megszurkáljuk. Vegyünk egy kis olajat a kezünkbe, és dörzsöljük be vele a burgonyát. Tekerjük be őket jól alufóliába, és tegyük a parázsra.

A tejfölt fűszernövényekkel, tengeri sóval és borssal ízesítjük (otthon is elkészíthetjük).

Vegyük ki a burgonyát a fóliából, vágjuk be mélyen kereszt alakban, és kissé nyomkodjuk szét a burgonyákat. Töltsük meg a fűszerezett tejföllel.

Sajt szeletek
Hozzávalók 4 személyre

8 szelet pirítós, puha vaj, 300 g reszelt Gruyère sajt, 2 hónap, bors, paprikapor

A paradicsomot felszeleteljük, és a kenyérszeletek mindkét oldalát megkenjük egy kevés vajjal. 1 szelet kenyeret alufóliára helyezünk, befedjük a paradicsomszeletekkel, és fűszerezzük. A tetejére szórjuk a reszelt sajtot, és fedjük be a második kenyérszelettel. Hajtsa az alufóliát csomaggá. Ugyanígy járjon el a többi hozzávalóval is. A sajtszeleteket kis lángon grillezzük meg (inkább a szélén).

Pizza
Tekerje ki a tésztát egy darab alufóliára. Az egyik felére terítsük rá a hozzávalókat (a szélét hagyjuk szabadon!), majd hajtsuk rá a tészta másik felét, és szorosan nyomjuk össze a széleket. Az egész pizzát kétszer tekerjük be alufóliába, és óvatosan süssük meg a parázsban.

Chnobli kenyér
Hozzávalók: Sült bagett, vásárolt vagy házi készítésű fokhagymás vaj

A bagettet hosszában vágjuk félbe, és kenjük meg fokhagymás vajjal. Tegye a bagettet a vajjal felfelé a grillrácsra, és grillezze jó 5 percig, amíg a vaj be nem szívja a kenyeret. Ezután megfordítjuk, és a másik oldalát is ropogósra sütjük.

Töltött bagett
Vágja félbe a megkelt bagettet. Vágjuk be mindkét darabot néhányszor felülről (de ne vágjuk át!). A vágásokat meg lehet tölteni fűszervajjal, mozzarellával, szalámival, paradicsommal stb. A bagettdarabokat most hosszában egy pálcára helyezzük, és parázs fölött megsütjük.

Zöldségtál
Hozzávalók egy kis, magas alumíniumtálhoz, fedővel

1 cukkini, 2 közepes méretű érett paradicsom, 1 mozzarella, néhány fekete olajbogyó ízlés szerint, bazsalikom, só, bors, 4-6 evőkanál olaj

A cukkinit, a paradicsomot és a mozzarellát kb. 5 mm vastag szeletekre vágjuk, és felváltva az alumíniumtálba helyezzük. Az olajbogyókat egyenletesen nyomkodja a mozzarellára. Locsoljuk meg olajjal, és helyezzünk rá néhány bazsalikomlevelet. Ízesítse enyhén sóval és borssal. Zárja le jól a fedővel.

Tipp: Gomba és padlizsán, kakukkfű vagy oregánó is használható.

A PDF-fájlban lásd még a következő recepteket:

- Zöldségnyársak
- Gyümölcsnyársak
- Vadon tea
- Desszertes tál
- Töltött alma
- Popcorn

Tüzes öröm_YW

Forráshivatkozás



YoungstarsWiki.org

- **Tartalom és kép:** Forum Kind 4/04. szám, 20. oldal Tüzes élvezet: grilltippek.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Szerző:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Kategóriák
Játékok és foglalkozások

Címkék
Recept
Tűz
Tábortűz
Fórum
Főzés

Kor
Nincsenek elérhető adatok.

A résztvevők száma
Nincsenek elérhető adatok.

Biblia
Ez az információ hiányzik.

Időtartam
Nincsenek elérhető adatok.

Anyag
Nincs

Fájl letöltés
Fájl letöltés elérhető

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Kategóriák
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Anyag

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/hu/wiki/art/tuzes-orom