

INVIATO DA
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

Categorie
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tag
Rezept

Numero di partecipanti
1–20
20–30
30 – 100

Bibbia
Diese Information fehlt.

Durata
1-2 h

Materiale
Keine

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Numero di partecipanti
Bibbia
Durata
Materiale

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