

Feuriger Genuss



Neue Rezepte und Ideen rund ums Essen am Feuer

Bei diesem Artikel handelt es sich um einen Forum Heft-Artikel und er ist vollständig als pdf unten angefügt - hier sind einige Auszüge wiedergegeben.

Grilltipps

Ein Lagerfeuer ist romantisch und gemütlich. Zeit zum Singen, Reden, Lachen und Witze machen. Und wenn das Feuer langsam erlischt, kann es los gehen: Der Magen knurrt ja schon lange!

Grilltipps

Werkzeuge

Rüst-, Tranchier- und Sackmesser mit scharfen Klingen, Grillzange mit langem Griff, Drahtbürste, Lederhandschuhe (um den heissen Grillrost zu verstellen), Pinsel, Zündhölzer, evtl. Zeitungen.

Verpackung und Transport

- Gemüseschalen bereits fixfertig in Aluschalen zubereiten, würzen und gut verschlossen mitnehmen.
- Gemüse (Spiesschen, Stücke) am Vorabend in Öl einlegen, damit es saftig bleibt. Gut in Alufolie verpacken und in einen Plastiksack einrollen.
- Empfindliche Früchte und Gemüse in festen Plastikbehältern mitnehmen.
- Fleisch (Plätzli, Spiesschen) am Vorabend marinieren (das Fleisch wird zarter). In Alufolie verpacken.
- Am besten transportiert man Fleisch, Teig oder Käse in isolierten Kühlboxen. Im Hochsommer verderben diese Esswaren sonst sehr schnell.

Vorbereitung am Feuer

Am wichtigsten sind Geduld und Zeit: Die Grillstelle reinigen. Den Rost mit einer Metallbürste beidseitig abbürsten. Den Rost evtl. mit etwas Öl einpinseln. Danach das Feuer anzünden. Erst Holz nachlegen, wenn das Feuer richtig gut zieht. Jetzt heisst es warten, bis man die richtige Glut hat. Je nach Grösse der Gruppe braucht es mehr oder weniger Glut. Erst mit einer weissgrauen Oberschicht ist die Glut zum Bräteln bereit! Sobald genügend Glut vorhanden ist, frische Kräuterzweige (Rosmarin, Thymian, Majoran, Tannenschösslinge) hineinlegen und sofort das Fleisch auf den Grill legen.

Garzeiten

Die Zeiten sind von verschiedenen Faktoren abhängig:

- Sommer oder Winter
- Starker Wind
- Trockenes oder nasses Holz (muss am Rand des Feuers zuerst getrocknet werden)
- Feuerstelle noch heiss oder Kalt?
- Dicke (nicht Grösse!) des Grillgutes

Richtwerte:

- ca. 5 Min. für 1 cm dicke Brotscheiben
- 6-8 Minuten für Käseschnitte oder Käse (Tomme, doppelt in eingefettete Alufolie gewickelt)
- 0-15 Minuten für Popcorn
- 10-15 Minuten für Gemüseschalen, Gemüse- und Früchtespiessli
- 5-15 Minuten für marinierte Gemüsestücke
- 20-30 Minuten für Maiskolben
- 30-40 Minuten für Kartoffeln
- Fleisch je nach Art und Dicke sehr verschieden. Marinierte Fleischstücke erst wenden, wenn Fleischsaft austritt. Dünne Stücke über der Glut, dickere zuerst eher am Rand angaren.
- Desserts: 10-15 Minuten; gefüllte Äpfel: 30 Minuten

Rezepte rund ums Feuer

Baked potatoes

Zutaten für 4 Personen

8 festkochende mittelgrosse Kartoffeln, 2 Becher Sauerrahm, Gartenkräuter, Meersalz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Etwas Öl in die Hand nehmen und die Kartoffeln damit einreiben. Sie dann mit Alufolie gut einwickeln und in die Glut legen.

Sauerrahm mit Kräutern, Meersalz und Pfeffer abschmecken (kann schon Zuhause gemacht werden).

Die fertigen Kartoffeln aus der Folie nehmen, kreuzweise tief einschneiden und etwas auseinander drücken. Mit dem gewürzten Sauerrahm füllen.

Käseschnitten

Zutaten für 4 Personen

8 Toastscheiben, weiche Butter, 300 Gramm geriebener Greyerzer Käse, 2 Tomaten, Pfeffer, Paprikapulver

Tomaten in Scheiben schneiden und die Brotscheiben beidseitig mit wenig Butter bestreichen. 1 Brotscheibe auf Alufolie legen, mit Tomatenscheiben belegen und würzen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und mit einer 2. Brotscheibe zudecken. Die Alufolie zu einem Päckli einschlagen. Mit den restlichen Zutaten gleich verfahren. Die Käseschnitten bei nicht zu starker Hitze (eher am Rand) grillieren.

Pizza

Den Teig auf einem Stück Alufolie rund ausziehen. Zutaten auf der einen Hälfte verteilen (Rand frei lassen!) nun die andere Teighälfte darüber schlagen und den Rand fest zusammendrücken. Die ganze Pizza doppelt in Alufolie wickeln und in der Glut sorgfältig backen.

Chnoblibrot

Zutaten: Aufback-Baguette, Knoblauchbutter gekauft oder selber gemacht

Baguette der Länge nach halbieren und mit Knoblauchbutter bestreichen. Baguette mit der Butter nach oben auf den Grill legen und gut 5 Minuten grillieren, bis die Butter ins Brot gelaufen ist. Dann wenden und die andere Seite knusperbraun grillieren.

Gefülltes Baguette

Aufback-Baguette halbieren. Beide Teile einige Male von oben einschneiden (aber nicht durchschneiden!). In die Einschnitte kann Kräuterbutter, Mozzarella, Salami, Tomaten usw. eingefüllt werden. Die Baguette-Stücke werden nun der Länge nach auf einen Stock gesteckt und über der Glut geröstet.

Gemüeschale

Zutaten für eine kleine, hohe Aluschale mit Deckel

1 Zucchini, 2 mittelgrosse reife Tomaten, 1 Mozzarella, je nach Geschmack einige schwarze Oliven, Basilikum, Salz, Pfeffer, 4-6 EL Öl

Zucchini, Tomaten und Mozzarella in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und abwechselnd in die Aluschale stellen. Oliven gleichmässig in den Mozzarella drücken. Öl darüber träufeln und einige Basilikumblätter darüber legen. Leicht salzen und pfeffern. Mit dem Deckel gut verschliessen.

Tipp: Es können auch Champignons und Auberginen, Thymian oder Oregano verwendet werden.

In der PDF-Datei siehe ferner Rezepte zu:

- Gemüespiessli
- Fruchtspiessli
- Wildnistee
- Dessertschale
- Gefüllte Äpfel
- Popcorn

[Feuriger Genuss_YW](#)

Quellennachweis



- **Inhalt und Bild:** Forum Kind Heft 4/04, Seite 20. Feuriger Genuss: Grilltipps.
© Copyright www.forum-kind.ch
- **Autorin:** Mirjam Leuenberger