



SOU MIS PAR

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

Technik & Outdoor

Tags

Rezept

Nombre de participants

1-20

20-30

30 - 100

Bible

Diese Information fehlt.

Durée

1-2 h

Matériau

Keine

Téléchargement du fichier

Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt

Contenu

Categories

Tags

Nombre de participants

Bible

Durée

Matériau