



BEKÜLDÖ

bafrog

ON

2012.01.18



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

Kategóriák

Technik & Outdoor

Címkék

Rezept

A résztvevők száma

1-20

20-30

30 - 100

Biblia

Diese Information fehlt.

Időtartam

1-2 h

Anyag

Keine

Fájl letöltés

Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt

Tartalom

Kategóriák

Címkék

A résztvevők száma

Biblia

Időtartam

Anyag