

BEKÜLDŐ
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
Technologie und Aktivitäten im Freien

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

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