



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

Technik & Outdoor

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