

PATEIKĖ
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

Kategorijos
Technologie und Aktivitäten im Freien

Žymos
Rezept

Dalyvių skaičius
1–20
20–30
30 – 100

Biblija
Diese Information fehlt.

Trukmė
1-2 h

Medžiaga
Keine

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos
Dalyvių skaičius
Biblija
Trukmė
Medžiaga

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