



WYSŁANE PRZEZ

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

Kategorie

Technik & Outdoor

Tagi

Rezept

Liczba uczestników

1-20

20-30

30 - 100

Biblia

Diese Information fehlt.

Czas trwania

1-2 h

Materiał

Keine

Pobieranie plików

Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt

Zawartość

Kategorie

Tagi

Liczba uczestników

Biblia

Czas trwania

Materiał