



ENVIADO POR

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

Categorias

Technik & Outdoor

Tags

Rezept

Número de participantes

1-20

20-30

30 - 100

Bíblia

Diese Information fehlt.

Duração

1-2 h

Material

Keine

Download de arquivos

Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt

Conteúdo

Categorias

Tags

Número de participantes

Bíblia

Duração

Material