



SUBMITTED BY

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

Categorii

Technik & Outdoor

Etichete

Rezept

Număr de participanți

1-20

20-30

30 - 100

Biblia

Diese Information fehlt.

Durată

1-2 h

Material

Keine

Descărcare fișier

Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt

Conținut

Categorii

Etichete

Număr de participanți

Biblia

Durată

Material