

INFO-BOX

Stichwort:

- Kochen am Feuer
- Poulet
- Kartoffel
- Pfirsich
- Brot
- Astgabelspieß

Autorin:

Mirjam Leuenberger isst gerne draussen in der Natur. Sie genießt es immer wieder mit Nahrungsmitteln am Feuer zu experimentieren!

Für alle diese Gerichte braucht es ein grosses Feuer mit viel Glut und genügend Zeit!

Dort wo Alufolie gebraucht wird: Wenn möglich extra starke Alufolie verwenden und evtl. doppelt in Alufolie verpacken.

Pouletschenkel im Tonmantel



Zutaten/Material

Pro Person 1 Pouletschenkel, Geflügelgewürz, Öl, Ton

Vorbereiten

Den Pouletschenkel mit Öl einreiben und gut würzen. Den Ton dick auswallen oder flach drücken. Den Pouletschenkel auf den Ton legen und mit dem Ton

einschlagen. Den Ton sorgfältig an den Pouletschenkel drücken. Es dürfen keine Löcher im Tonmantel entstehen!

Backen in der Glut

Den mit Ton eingepackten Pouletschenkel in die Glut legen, ab und zu mit einer Grillzange wenden und ca. 35-40 Minuten in der Hitze lassen – fertig!

Kartoffel mit Ei

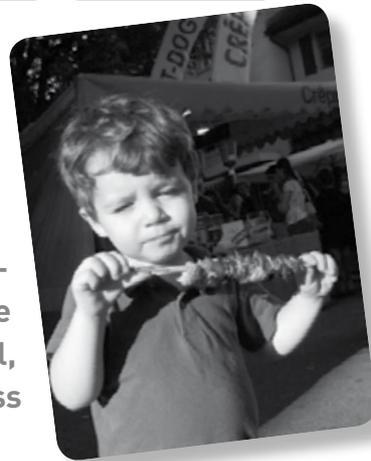
Zutaten/Material

Pro Person eine grosse Kartoffel, ein Ei, Aromat, Alufolie, Kaffeelöffel, Messer



Neue Kochideen für am Feuer

Kochen draussen, eine spannende Herausforderung für Erwachsene und Kinder! Wie wäre es mit Pouletschenkel im Tonmantel, Kartoffel mit Ei, Glutbrot, Astgabelspieß oder einem Thymian-Pfirsich?



Vorbereiten

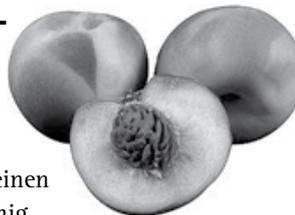
Bei der Kartoffel die Spitze abschneiden. Mit dem Löffel die Kartoffel aushöhlen. Die Kartoffel mit Aromat innen und aussen würzen. Das Ei aufschlagen und sorgfältig in die Kartoffel schütten. Zahnstocher in den Rand stecken und die abgeschnittene Kartoffelspitze aufstecken. Die Kartoffel, ohne sie zu kippen sorgfältig in Alufolie einpacken.



Backen in der Glut

Die Kartoffel in die Glut stellen (nicht legen!). Die Kartoffel ca. 20 Minuten in der Glut backen. Nach und nach darf sie dann auch gedreht werden, einfach am Anfang noch nicht, da das Ei ja noch flüssig ist!

Thymian-Pfirsich



Zutaten/Material

Pro Person einen Pfirsich, Honig, Kaffeelöffel, Alufolie, Zahnstocher

Vorbereiten

Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Eine Pfirsichhälfte auf ein Stück Alufolie legen und mit dem Kaffeelöffel Honig in die Mitte geben. In den Rand der Pfirsich 2-3 Zahnstocher stecken und die zweite Pfirsichhälfte darauf stecken. Ein Thymianzweig darüberlegen und das ganze mit der Alufolie verpacken.

Backen in der Glut

Die Pfirsich 8-10 Minuten in der Glut erhitzen.

Glutbrot

Zutaten

Aus Mehl, Hefe, Salz, Wasser und etwas Öl einen Brotteig herstellen.

Backen in der Glut

Wenig Teig nehmen. Den Teig flach und sehr dünn drücken. Den Fladen direkt in die rote Glut legen. Nach sehr kurzer Zeit den Fladen wenden und fertig backen.

Auf die Fladen kann nach dem Backen noch Öl geträufelt und Kräuter gestreut werden.

Astgabelspieß

Material

Draht und eine Astgabel, diverse Zutaten wie Zucchini, Paprika, Fleischstücke, Champignons usw.

Vorbereiten

Die Zutaten werden an ein Stück Draht gesteckt. Die Drahtenden müssen anschliessend gut an den Astgabelenden befestigt werden – fertig ist der Spieß und das Bräteln kann beginnen! ●

