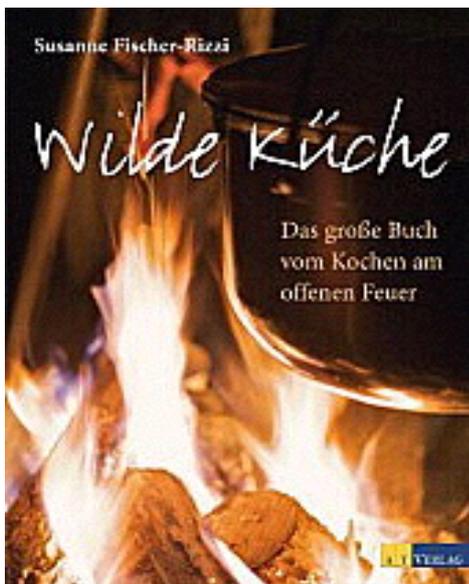


auf offenem Feuer



... er hatte wieder höchst lustlos das Fleisch eines Hasen zu einem freudlosen Schlamm verrührt – darauf hin musste **Ste** dieses „Ragout“ ganz alleine aufessen, damit er feststellen würde, was er falsch gemacht hatte

(aus dem abenteuerlichen Leben des Lord Robert **Ste**phenson Smyth Baden-Powell)



Inhalt

- Das Feuer
- Zubehör
- Braten in der Glut
- Kochen am Lagerfeuer
- Kochen im Topf (Dutch Oven)
- Backen am Feuer

Das Feuer

- Nach Möglichkeit nur über Glut kochen
- Die Feuerstelle teilen! Feuer, Glut u. Asche
- Hartholz oder Holzkohle >>> kein Nadelholz
- erst anzünden, dann vorbereiten
- gutes Feuer brennt ohne Rauch u. Qualm
- Vermeide zu viel Hitze u. zu wenig Fett

Das Zubehör

- Pfannenknecht (Dreifuß)
Feldkochherd, Steine
- Kaffeekanne, Pfanne, Topf, Schüssel
- Handschuhe, Bratenthermometer
- Kesselhaken, Kelle, Gabel, Zange,
Schürhaken, Deckelheber, Klappspaten

Einbraten und pflegen von Kochgeschirr aus Gusseisen

- vor dem ersten Gebrauch **einbrennen**
- schwarze Patina **erhalten und Pflegen**
- nur mit **heißem Wasser** reinigen
- trocknen und
mit **neutralem Pflanzenfett** einreiben
- **starke Verschmutzungen >>>**

Bürste, Edelstahlschwamm oder Salz

Braten in der Glut

- trockenes Hartholz (Buche oder Eiche, armdick gespalten)
- frühesten nach einer Stunde ausreichend Glut vorhanden
- nach etwas 20 Minuten Glut ersetzen
- sauberes Holz
- Asche & Kohle sind keimfrei
- Kochfeuer ist heilig

Paprikaschote in der Glut

Zutaten pro Person:

1/2 rote oder gelbe Paprikaschote

Handwarmes Wasser zum Abspülen

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Die Paprikaschote einfach auf die Glut oder auch ins lodernde Feuer gelegt, bis sie rundum schwarz ist und Blasen wirft. Dann wird in einem Eimer handwarmen Wasser die schwarze Haut einfach abgerubbelt, bis die Schote wieder ihre ursprüngliche Farbe hat. In einem zweiten Eimer Wasser den Rest abwaschen. Anschließend schneidet man die Paprikaschote in Streifen, entfernt Stengel und Kerngehäuse, würzt diese mit Salz und Pfeffer, ev. mit Thymian und Rosmarin, übergießt sie mit

etwas gutem Olivenöl, und dann muss man es sich nur noch schmecken lassen.

Champignons in der Glut

Größere Champignons eignen sich besonders gut zum Garen in der Glut. Dazu werden die Stiele aus den Kappen herausgebrochen, und in jeden Pilz wird ein Klecks Kräuterbutter gegeben, und so auf die Glut gelegt. Wenn die Champignons innen brodeln, sind sie fertig. Man sollte nicht zu viele Pilze auf einmal braten, da diese sehr schnell durch sind. Am besten nimmt man die fertigen Pilze mit der Zange aus der Glut. Man muss aber darauf achten, dass beim Verzehr keine glühenden Stücke am Gargut haften.

Schokobananen

Wenn man beim Schein der Glut die köstlichen Schokobananen auslöffelt, weiß man nicht, ob die Wangen der Kinder vom Schein der Glut oder vom Wohlgefühl glühen...

Zutaten:

4-5 reife Banane

1 Tafel Vollmilchschokolade

Die Bananenschale und das Fruchtfleisch längs 1-1 ½ cm tief einschneiden, leicht auseinanderdrücken und in das Fruchtfleisch

jeweils 4-5 Schokoladenstückchen drücken. Die Banane mit der offenen Seite nach oben in die Glut legen. Nach 10 – 15 Minuten ist die Bananenschale dunkel verfärbt und die Schokolade geschmolzen. Das süße Innere lässt sich nun gut auslöffeln.

Variationen:

Statt Schokolade Honig und Sesamsamen verwenden oder die Aufgeschlitzten Bananen nur mit etwas Zimt bestreuen. Als pikante Variante schmecken sie mit Currypulver bestreut lecker und passen gut zu Reisgerichten.

Kochen am Lagerfeuer

Der Hitzebedarf ist bei der Zubereitung von Speisen sehr unterschiedlich. So kann man mit den Verschiedenen Zonen der Lagerfeuerküche arbeiten.

1. Das Feuer, um Glut zu produzieren oder für schnelle Gerichte (Spiegeleier mit Speck).
2. Die Glut zum grillen oder zum direkt garen.
3. Kochen im Topf oder im Dutch-Oven.
4. Neben dem Feuer zum Kaffeekochen oder für größere Stücke Fleisch wie z.B. Ente,

Gans, Lammkeule oder Lachs am Brett.

5. Die Asche ermöglicht ein langsames garen auch über Nacht.

Lagerfeuerkaffee

Zutaten pro Tasse:

1 Tasse Wasser

2 TL gemahlene Kaffeebohnen

Die Kanne mit Wasser füllen (höchstens bis unter den Anfang des Ausgießers) und das abgemessene Kaffeepulver dazugeben. Am Lagerfeuer aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen und eine halbe Tasse kaltes Wasser dazugeben, damit sich der Kaffeesud absetzt. Vorsichtig in den Becher füllen und genießen. Die Kanne stellt man mit dem Henkel vom Feuer abgewandt (Dadurch bleibt der Henkel kühler) an den Rand des Lagerfeuers. Dabei darf sie durchaus unten in der Glut stehen. Vorsicht beim Eingießen!

Ist die Kanne nur halb voll und die Vorderseite sehr heiß, dann schießt der Kaffee weitaus der Kanne heraus! Sollte der Kaffee mit der Zeit bitter schmecken, dann gießt man wieder etwas kaltes Wasser dazu, um die verdampfte

Flüssigkeit zu ersetzen.

Pizza Calzone

Die Pizzataschen eignen sich wunderbar für ein Fest im freien. Man stellt dazu die verschiedenen Zutaten auf Blättern zu einem Buffet zusammen. Jeder kann sich daraus mit Fantasie seine eigene Pizzafüllung kreieren. Sie gelingt immer und schmeckt einfach köstlich. Der Teig eignet sich auch gut für Fladenbrot.

Zutaten:

1 Beutel Bio-Trockenhefe
oder ½ Würfel frische Hefe
500g Mehl
1TL Salz
1EL Honig
2EL Olivenöl
ca. 200ml warmes Wasser

Für die Füllung zur Auswahl:

1-2 Kugeln Mozzarella oder kleingeschnittene Käsestückchen
3 Tomaten, in Scheiben geschnitten
1 Dose Thunfisch
Salamischeiben
entsteinte Oliven
Peperoni
Kräuter, z.B. Thymian, Basilikum

Trockenhefe und Mehl gut mischen, oder frische Hefe in etwas warmen Wasser oder warmer Milch ganz auflösen und dann das Mehl dazugeben. Salz, Honig, Olivenöl, und das Restliche Wasser dazugeben und zu einem Geschmeidigen, nicht zu weichen Teig kneten. Ist der Teig zu Weich, besteht die Gefahr, dass er zwischen den Stäben des Grillrosts hindurchrutscht. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und in der Schüssel mit einem Tuch bedeckt in der Nähe des Feuers 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in etwas pfirsichgroße Stücke teilen und diese zu kleinen Fladen formen. Die gewünschte Füllung auf die eine Hälfte des Fladens legen, die andere Teighälfte darüber klappen und am Rand gut zusammendrücken, so dass Teighalbmonde entstehen.

Auf den Grillrost legen und über viel reifer Glut mit wenig Flammen je nach Teigdicke etwa 15 Minuten backen, dabei einmal wenden. Die Calzone sind fertig gebacken, wenn sie beim Klopfen auf den Boden etwas hohl klingen. Die Calzone können auch auf einem heißen Findelstein, im Lehmbackofen oder im Dutch-Oven gebacken werden.

Eier in der Asche

Eier muss man nicht immer nur kochen, auch aus der heißen Asche des Lagerfeuers sind sie ein Genuss. Der Trick bei dieser Zubereitungsart ist die lange Garzeit über viele Stunden. Die Eier nehmen einem rauchigen Geschmack und eine bernsteingelbe Farbe an. In der Asche des Lagerfeuers werden sie etwa zwei Handbreit vom Feuer entfernt so eingegraben, dass sie von der Strahlungshitze des Feuers langsam gegart werden. Diese Eier heißen auch „Beitzah“ und sind eine traditionelle Speise für das jüdische Passahfest.

Buntes Gemüse in der Flasche

Ratatouille

Zutaten als Beilage für 4 Personen:

1 Aubergine

1 rote oder gelbe Paprika

1 Zucchini

8 schwarze Oliven, entsteint, ganz oder gehackt

1 EL gehackte Kräuter (z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian, Estragon, Basilikum)

2 Lorbeerblätter

2 Knoblauchzehen, klein geschnitten

700g-800g geschälte gehackte Tomaten

500ml passierte Tomaten

Pfeffer, Meersalz, evtl. Chilipulver

Das Gemüse klein würfeln und mit Oliven und Kräutern in zwei weithalsige Glasflaschen füllen, je 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, die Hälfte der gehackten und passierten Tomaten dazu geben, pfeffern und salzen. Das Gemüse sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Die Flaschenöffnung jeweils mit einem Baumwollstoffstück verstopfen. Die Flaschen mit Alufolie umwickeln und am Rand der Feuerstelle an die Glut stellen. Gut ist es ein Stein als Hitzereflektor, vor den die Flasche gestellt wird. Starke Hitzeschwankungen können das Glas zum Platzen bringen, deshalb die Alufolie. **Vorsicht: Gläser und Flaschen nie fest verschließen, sie können sonst explodieren.** 30-45 Minuten sanft köchel lassen, bis das Gemüse ganz weich ist.

Tipp: Dazu passen Brot oder Nudeln oder stilecht ein Couscous (Hartweizengrieß, marokkanisch zubereitet)

Grundrezept für Couscous

In einem Topf 250g Couscous mit 350 ml kochender Gemüsebrühe übergießen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Anschließend den Couscous mit einer Gabel lockern und Klümpchen zerdrücken. Eventuell einige Butterflocken oder etwas Olivenöl dazugeben.

Fertig!

Kochen im Topf (Dutch Oven)

Krustenbraten

Zutaten:

200-300g Schweine-Oberschale pro Person

Suppengemüse

Wasser (Bier)

Salz, Pfeffer, Kräuter

Man schneidet die Scharte mit einem scharfen Messer bis auf das Fleisch ein und pfeffert den Braten. Nun legt man ihn in einen passenden Dutch-Oven und giebt walnussgroß geschnittenes, geputztes Suppengemüse, etwas Pfeffer, Salz und drei Tassen Wasser (zwei Flaschen Bier) hinzu.

Das Fleisch muss nicht angebraten werden.

Garen Sie die ersten zwei Stunden mit sehr wenig Oberhitze, bis der Braten gar ist, da legt man reichlich frische Glut auf den Deckel. Durch die Oberhitze wird die Kruste schön braun und kross. Man benötigt für 3Kg Fleisch etwas mehr als 2 Stunden, bis der Braten fertig ist. Der Trick beim Krustenbraten ist, zuerst den Braten zu garen und dann die Kruste

aufzuknuspern. Wenn man ein bis zwei geschälte kleingeschnittene Kartoffeln mit schmort bekommt die Sauce eine schöne Bindung.

Sahne Kartoffeln

Zutaten pro Person:

1-2 große Kartoffeln

1 Zwiebel

100g Speck

Geriebener Käse zum Überbacken

Pfeffer und Salz

1 Tasse Sahne

Den Speck und die Zwiebeln würfen und die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Im Dutch-Oven zunächst eine Lage Kartoffeln einschichten, mit Zwiebel- und Speckwürfel belegen und kräftig würzen. Dann kommt wieder eine Schicht Kartoffeln, darauf wieder Speck und Zwiebeln usw. , als letzte Lage Kartoffeln verwenden. Zum Schluss Sahne hinzu gießen, so dass der Dutch-Oven etwa bis zur Hälfte damit gefüllt ist. Die Kartoffeln läst man zunächst im Dampf garen (ca. 20 Minuten).

Anschließend den Käse darübergerben, mit dem Deckel schließen und mit Glut bedecken, bis die Kartoffeln mit dem Käse goldbraun überbacken sind.

Sauerteig Pfannkuchen

Dies ist das Nationalgericht der Amerikaner, es wird traditionell mit knusprig gebratenem Speck und Ahornsirup gegessen.

Zutaten:

- 2 Tassen Sauerteig Starter
- 1 Tasse Weizen Mehl
- 1 Tasse Wasser oder Milch
- 1 leicht geschlagenes Ei
- 2 TL ÖL
- 2 TL Zucker

Öl oder Pflanzenfett zum Backen

In einer Schüssel werden die Zutaten mit einer Gabel gut verschlagen und eine Stunde zur Seite an einen warmen Ort gestellt, bis der Teig schön blassig ist. Zum Backen wird der Teig Löffelweise in den heißen Deckel des Dutch-Oven mit Öl oder eine Pfanne gegeben. Kurz von einer Seite backen, dann wenden und von der anderen Seite auch braun backen.

Backen am Feuer

Pfirsich-Cobbler

Zutaten für 4-6 Personen:

zwei Dosen Pfirsiche in Spalten

300g Mehl

150g Zucker

½ TL Salz

1 Pack. Backpulver

250g Milch

150g geschmolzene Butter

brauner Zucker

Butterflocke

Bei einem „Cobbler“ handelt es sich um die Dutch-Oven Nachspeise schlechthin.

Unglaublich einfach zu machen und ein Hit bei Kindern und Naschkatzen. Der Cobbler wird noch warm aus dem Dutch-Oven gelöffelt und mit Pfirsichlikör (natürlich nur für Erwachsene) und Vanilleeis gegessen. Der Vorteil dieses Rezeptes ist, dass Sie die Sachen ganz einfach draußen vorbereiten können. Zum Üben nehmen Sie anfangs eine Waage und wiegen die Zutaten nach und nach dazu.

In eine Schüssel geben Sie das Mehl, den Zucker, das Salz und das Backpulver. Nebenher schmelzen Sie in einer Blechschüssel am Lagerfeuer die Butter und erwärmen die Milch. Mit einem Schneebesen verschlagen Sie die Butter und Milch mit den trockenen Zutaten, der Teig sollte so flüssig wie Waffelteig sein.

Dann geben Sie eine Dose Früchte mit Sirup und die restlichen Pfirsiche ohne Sirup in den Dutch-Oven. Dann den Teig in einer gleichmäßigen Schicht auf die Früchte geben und mit braunem Zucker und Butterflocken bestreuen. Mit wenig Unterhitze backen, bis die Früchte einmal aufkochen, dann mit Oberhitze weiterbacken, bis die Oberseite einen braune Kruste bekommt.

Stockbrot

Zutaten:

400g Mehl

½ TL Salz

50g Butter

200ml Milch

1 Pack. Backpulver

Variationen:

200g Gauda oder 150g Schinkenwürfel