

# Rezepte für's Lagerfeuer



von David Melle

## SPEISEKARTE

1. FRISCH VOM STOCK

2. AUS DER GLUT

3. AUS DEM KESSEL

# 1. FRISCH VOM STOCK



## 1.1 Stockbrot:

Los geht's mit einem echten Klassiker. Zuerst macht ihr den Teig ;)

Hier das Rezept für den Teig (ca. 8 Portionen):

### **Zutaten:**

400 g Mehl/ 1 Pck. Trockenhefe/ 2 TL Salz/ ½ TL Zucker/ 3 EL Öl/ 230 ml Wasser

Erst Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Dann das Öl und lauwarmes Wasser zum Teig geben und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend ca. 30 Min. ruhen lassen.

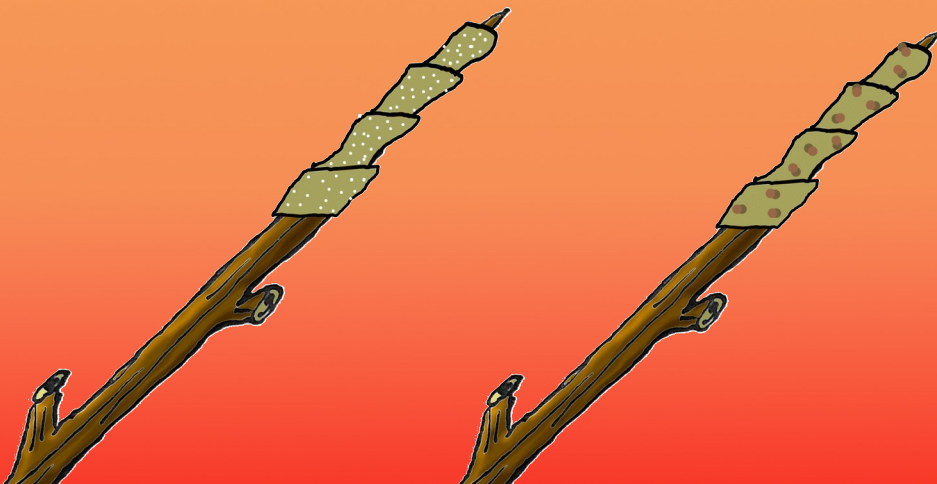
Jetzt geht's zum Feuer. Ihr formt eine schmale Wurst und schlingt sie um die Spitze des Stockes. Dann wird das Brot gebacken, bis es goldbraun ist. Dazu regelmäßig den Stock drehen. Ihr solltet das Brot eher über der Glut backen und nicht über der offenen Flamme.

### **Für die Süßen:**

Wenn ihr das Stockbrot gern süß esst, könnt ihr den Teig vor dem Backen in Zucker wenden (der karamellisiert dann beim Backen)  
nach dem Backen könnt ihr außerdem den Stock aus dem Brot ziehen und das Loch mit Nutella oder Marmelade füllen.

### **Für die Herzhaften:**

Falls ihr das Stockbrot lieber herzhaft esst, könnt ihr auch ein paar Schinkenwürfel in den Teig geben, bevor ihr das Brot auf den Stock macht.  
Nach dem Backen könnt ihr außerdem den Stock aus dem Brot ziehen und das Loch mit Frischkäse füllen ;)



## 1.2 Würstchen oder Gemüse:

Natürlich kann man alles mögliche auf den Stock stecken und Braten. Würstchen werden besonders lecker, wenn man die Enden etwas einschneidet. Bei Gemüse eignen sich z.B. Champignons/ Paprika/ Gurke/ Zwiebel oder Mais. Dazu schmeckt besonders ein leckerer Dip.

### **Dip Zutaten:**

Frischkäse/ Schmand/ Kräuter/Zucker/ Salz/ Pfeffer und evtl. etwas Milch

Frischkäse und Schmand vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Dann kann es auch schon los gehen



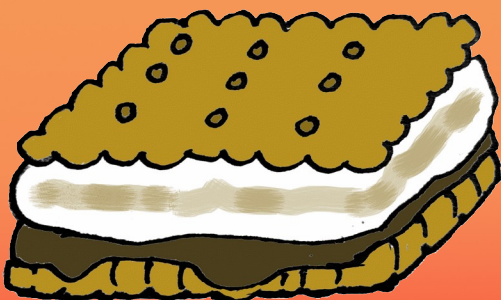
## 1.3 Smore:

Für alle, die gern etwas Süßes am Feuer essen, sind Smore´s vielleicht genau das richtige. Ihr braucht dafür folgende Zutaten:

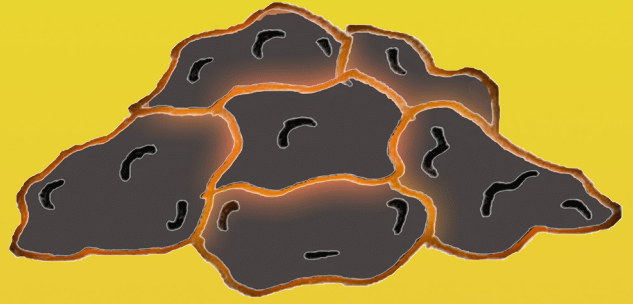
- Marshmallows
- Butter oder Vollkornkekse
- Schokolade (dünne Blättchen)

Zunächst müsst ihr den Marshmallows über dem Feuer rösten, bis er leicht braun wird und an Volumen zunimmt. Dann legt ihr den warmen Marshmallows auf den ersten Keks und die Schokolade.

Dann drückt ihr ihn mit dem zweiten Keks etwas platt.  
Durch die Wärme des Marshmallows schmilzt die Schokolade leicht an.



## 2. AUS DER GLUT



### 2.1 Folienkartoffeln:

Auch hier starten wir mit einem Klassiker, und zwar Folienkartoffeln. Der Name sagt eigentlich auch schon alles.

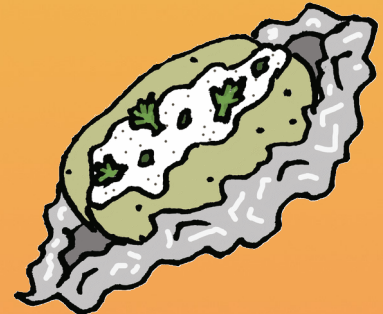
Im Wesentlichen braucht ihr Alufolie, ein paar Kartoffeln, Butter und ein paar Gewürze.

Die Kartoffel wird in Alufolie eingepackt und anschließend in die Glut gelegt. Nach 20- 30 min könnt ihr die Kartoffeln dann wieder aus der Glut holen. (Die Zeit variiert je nach Größe der Kartoffeln)

Um zu prüfen, ob die Kartoffeln weich genug sind, könnt ihr mal mit einer Gabel hineinstechen. Je leichter das geht, umso weicher ist die Kartoffel.

Nun müsst ihr die Kartoffel eigentlich nur noch in der Mitte aufschneiden, ein wenig Butter und ein paar Gewürze hineingeben und schon könnt ihr die Kartoffel essen (zum Essen eignet sich eine Gabel am besten)

Noch besser schmeckt es natürlich mit ein wenig Kräuterquark ;)



### 2.2 Feta Pakete:

Auch Fetakäse kann sehr gut schmecken, wenn man ihn grillt. Dazu Feta auf die Alufolie legen. Diese sollte groß genug sein, damit sie den Feta auch oben umschließt.

Auf den Fetakäse etwas Öl, ein paar Scheiben Tomate, Zwiebel und ein paar Gewürzen geben(je nach Geschmack).

Dann das Paket verschließen und in die Nähe der Glut legen (Direkt auf der Glut könnte zu heiß sein) 5 -10 min warten und genießen ;)



## **2.3 Grillbanane:**

Kommen wir nun erneut zu etwas Süßem, der Grillbanane. Auch die Grillbanane wird einigen bekannt sein. Ihr braucht dafür eine Banane, etwas Schokolade und Alufolie.

Man kann die Banane zwar auch ohne Alufolie in die Glut legen, aber damit die Schokolade beim Wenden nicht ausläuft, empfehle ich es trotzdem.

Zuerst schneidet ihr die Banane samt Schale der Länge nach ein. Als Nächstes drückt ihr etwas Schokolade in den Schnitt und umwickelt alles mit Alufolie.

Jetzt das ganze 5 -10 min in die Glut legen. Anschließend öffnen und genießen. Auch etwas Vanilleeis passt super dazu.



## **2.4 Bratapfel:**

Auch Bratäpfel kann man am Feuer zubereiten. Dazu das obere Teil eines Apfels abschneiden (das wird später der Deckel sein) dann den Rest des Apfels ein bisschen aushöhlen. Dort kommt dann die Füllung rein.

Klassischerweise besteht diese aus Marzipan, Nüssen und Rosinen. Ihr könnt euch da aber auch selber ausprobieren. Ich habe es z.B. mal mit gehackten Apfelstückchen/ Spekulatius und Vanillesoße gemacht ;)

Wichtig ist nur, dass die Füllung nicht zu flüssig wird!

Ganz ungeduldige, können auch einfach eine Marzipankartoffel hineinstecken ;)

Ist die Füllung drin, kommt der Deckel wieder drauf und das Ganze wird in Alufolie gepackt. Dann für 15 - 20 min in die Glut legen und fertig ist euer Bratapfel.

Dazu passt etwas Vanillesoße ausgezeichnet.



## 3. AUS DEM KESSEL



Falls ihr einen Kessel samt dazugehörigem Dreibein besitzt, eröffnen sich noch eine Menge mehr Möglichkeiten für euch. Allerdings wird die Zubereitung auch schnell komplexer. Ich empfehle immer Suppen, da sie relativ einfach und schnell zu machen sind.

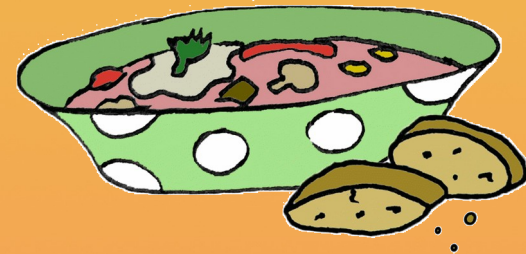
### 3.1 Pizza Suppe:

Theoretisch kann man in eine Pizza-Suppe all das hinein werfen, was man auch auf seine Pizza legen würde. Hier ein mögliches Rezept(für ca. 8 Personen).

#### **Zutaten:**

2	Zwiebeln	1 Dose	Champignons
500 g	Hackfleisch	1 Dose	Mais
1 EL	Öl	½ L	Gemüsebrühe
2	Paprikaschoten	1 Becher	Sahne
2 Dosen	Pizza Tomaten	200 g	Frischkäse

Pfeffer/ Salz / Zucker



### 3.2 Käse-Lauch-Suppe:

Die Käse-Lauch-Suppe ist eine meiner Lieblingsuppen. Probiert das Rezept gern mal aus.

#### **Zutaten:**

3 EL	Öl	2 EL	Gemüsebrühe
500 g	Hackfleisch	250 g	Schmelzkäse
3 Stangen	Lauch	250 g	Frischkäse
500 ml	Wasser	1 Dose	Mais

Knoblauchpulver/ Salz/ Pfeffer/ etwas Zucker

