Kochbuch über Outdoor und Camping

**Inhaltsverzeichnis**

Dutch Oven

1. Dutch Oven Ribs

2. Leberkäse

3. Cannelloni

4. Paella für 4 Personen

5. Cheesy Savoy

6. Hackbällchen Cowboy Style

7. Serbische Bohnensuppe

8. Malzbier-Gemüse-Gulasch

9. Bratwurst in Peperonata

10. Schichtfleisch

11. Currywurst für vier Personen

12. Pfefferwurst

13. Pulled Pork für 6 Personen

14. Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln für 4 Personen

15. Gefüllter Kürbis

Grillen

1. Gegrillte Lammkoteletts für 4 Personen

2. Bourbon Burger für 2 Personen

3. Gegrillte Teigspieße mit Bacon und Knoblauch für 1 Person

4. Spanische Spieße für 2 Personen

5. Scampi-Lachsspieß für 4 Personen

6. American Cheeseburger für 4 Personen

7. Rouladenspieße für 8 Personen

8. Schaschlik wie im Kaukasus für 4 Personen

9. Gegrillte Lammspieße mit Aprikosen für 4 Personen

10. Gegrillter grüner Spargel mit Schinken für 4 Personen

11. Zucchini-Käse-Spieße für 4 Personen

12. Grillspieße Saltimbocca für 4 Personen

13. Chorizo-Kartoffel-Spieße für 2 Personen

14. Barbecue philippinische Art für 3 Personen

15. Champignonspieße für 4 Personen

Gaskocher

1. Linguini mit Garnelen für 4 Personen

2. Ratatouille für 2 Personen

3. Pilzrisotto für 4 Personen

4. Hokkaido-Suppe für 2 Personen

5. Chili sin Carne für 2 Personen

6. Spaghetti Aglio e Olio für 2 Personen

7. Süßkartoffeln-Curry mit Hähnchen und Kichererbsen für 4 Personen

8. Bunter-Gemüse-Hack-Topf mit Reis für 4 Personen

9. Nudeln mit Champignons und frischem Spinat für 2 Personen

10. Hähnchen-Reispfanne mit Mandarine und Mango für 2 Personen

11. Mediterraner Nudelsalat für 2 Personen

12. Couscous-Salat mit Rosinen, Aprikosen und Minze für 2 Personen

13. Gebratene Nudeln mit Ei

14. Hack-Reis-Pfanne für 4 Personen

15. Spanische Bratkartoffeln mit Aioli für 4 Personen

Kesselrezepte

1. Ungarisches Gulya´s für 6 Personen

2. Hausmacher Wurst für 2 Personen

3. Cabanossi für 5 Personen

4. Bohneneintopf für 10 Personen

5. Fischgulasch für 15 Personen

6. Goldgräberpfanne für 6 Personen

7. Lagerfeuerkessel für 4 Personen

8. Chili con Carne

9. Feuriger Gulasch-Kessel für 4 Personen

10. Schaschlik für 2 Personen

11. Soljanka „Ossi-Art“ für 10 Personen

12. Bohnengulasch mit geräucherter Schweinshaxe für 6 Personen

13. Thüringer Knackwurstsuppe für 6 Personen

14. Linseneintopf für 10 Personen

15. Tomatenkessel für 2 Personen

Süßspeisen

1. Schoko-Banane vom Grill für 1 Person

2. Waffeln für 10 Stück

3. Grießbrei mit Obst

4. S´mores für 6 Portionen

5. Grilled Berry Pie

6. Süßes Stockbrot

7. Flamed Pineapple

8. Kürbis Zimtschnecken

9. Kaiserschmarrn für 2 Personen

10. Poffertjes

Vorwort

Camping wird immer beliebter. Das ist an den Stränden von Ost- und Nordsee, in den Mittelgebirgen, in den Alpen, in Wäldern und auch in den Großstädten der Fall. In den letzten zehn Jahren sind die Übernachtungen um 70 Prozent gestiegen.

Camping ist einfach, du musst nur deine Sachen packen und dann losfahren. Doch das ist nicht der einzige Vorteil, den eine Reise mit dem Wohnwagen oder Zelt bietet. In der Natur oder auf dem Campingplatz findest du Entspannung, Ruhe, aber auch Abenteuer.

**Die Vorzüge des Campings**

Beim Camping erhältst du Abstand von deinem stressigen Alltag. Sobald das Zelt aufgebaut ist oder der Wohnwagen steht, was meistens nicht mehr als zehn Minuten dauert, kannst du die Entspannung und Ruhe in der Natur genießen. Du kannst den Laptop und das Smartphone endlich einmal abschalten. Falls du aber dennoch eine Internetverbindung brauchst, bieten die meisten Campingplätze ein Internetcafé oder den Zugang zu Wifi.

Wer mit dem Wohnmobil oder dem Zelt unterwegs ist, kann sein Reiseziel und –tempo ganz allein bestimmen. Es ist sowohl möglich, jeden Tag ein anderes Ziel anzusteuern, als auch den ganzen Urlaub an nur einem Ort zu verbringen.

**Im Einklang mit der Natur**

Camper müssen nichts erledigen, als sich um die nächste Mahlzeit zu kümmern. Das Abendessen ist abhängig vom Ausflugsziel und kann auf dem örtlichen Markt erworben werden oder besteht aus dem eigenen Fang. Wenn du am Meer campst, kannst du frische Muscheln sammeln oder angeln. Je nach Region hast du die Möglichkeit, für das Frühstück Trauben oder Feigen zu pflücken. Solltest du Stadtmensch sein, lernst du die Vorteile der Natur kennen und Naturliebhaber genießen gleich den direkten Kontakt mit Meer und Wald.

Die meisten Campingplätze haben Angebote für Kinder und sind tierfreundlich. Dadurch kannst du problemlos mit Kindern oder dem Hund campen. Sie fühlen sich sogar in der Natur wohler.

**Beim Camping Zeit mit der Familie verbringen**

Beim Camping wirst du nicht abgelenkt, wie das im Haus der Fall ist. Familien können Ausflüge zu Touristenorten und Sehenswürdigkeiten unternehmen oder gemeinsam Brettspiele spielen.

Paare können beim Camping-Urlaub die Zeit zu zweit in einer schönen Umgebung genießen. Beim Grillen und Kochen haben alle die Möglichkeit mitzuhelfen, um so eine leckere Mahlzeit zu bereiten, die aus frischen Zutaten besteht. Auf vielen Campingplätzen wird gemeinsam gegrillt – das bis in die Nacht hinein.

**Entdecken und Lernen**

Das Leben im Campingwagen oder Zelt ist ganz anders als der Alltag zuhause. Es ist eine befreiende Erfahrung, auf Luxus zu verzichten. So lernst du, die Vorzüge des alltäglichen Lebens mehr zu schätzen. Kinder können auf dem Campingplatz vieles entdecken und lernen viel Neues dazu. Sie lernen, Schlauchboot zu fahren oder Speisen zuzubereiten. An jeder Ecke warten beim Camping neue Erfahrungen.

**Die Camping-Arten**

Camping unterscheidet sich. Wer es rudimentär möchte, der packt einfach ein kleines Zelt und eine Tasche ein und fährt los. Es gibt überall Campingplätze und du kannst das Zelt schnell auf- und wieder abbauen. Der Wohnwagen ist die etwas luxuriösere Art, die sanitäre Einrichtung und das Bett sorgen für ein wenig Alltag. Du kannst das Wohnmobil schnell in Gang setzen und auf einen Stellplatz parken. Egal, welche Variante du wählst: Camping hat allgemein viele Vorteile.

**Die fünf Camping-Arten**

**1. Zelt**

Die preiswerteste, unkomplizierteste und wahrscheinlich auch spannendste Art zu campen, ist das Schlafen im Zelt, bei der du ganz nah an der Natur bist. Du schläfst auf einer Matratze mit Schlafsack und kochst mit einem kleinen Campingkocher. Im Gepäck hast du lediglich das Nötigste dabei. Selbst schlechtes Wetter tut der guten Laune keinen Abbruch, da das Geräusch des prasselnden Regens auf dem Zeltdach etwas Ursprüngliches und Beruhigendes hat. Umso schöner ist dann ein lauschiger Sommerabend bei Kerzenschein.

**2. Camper Van**

Der Camper Van ist der Inbegriff von Freiheit für Camper, die das Abenteuer suchen, das Touren-Reisen lieben und gerne spontan und flexibel unterwegs sind. Der Van lässt sich wie ein PKW lenken und dadurch kannst du mit ihm unproblematisch und unkompliziert reisen.

Mit dem Camper Van reist du unabhängig, sowohl in der einfachen Variante als auch in der Luxuskarosse, und kannst abgeschiedene Gegenden mühelos erreichen. Egal ob alte Gassen, schmale Bergstraßen oder volle Städte, all dies ist für den Van kein Hindernis. Du kannst längere Zeit an dem gleichen Ort verbringen, da der Innenbereich klug durchdacht ist, es Vorzelte und Aufstelldächer gibt.

**3. Wohnmobil**

Für viele ist das eigene Domizil auf Rädern der große Traum. Du kannst von einem Ort zum anderen reisen, bist frei und hast dein Feriennest immer dabei. Mit dem Wohnmobil bist du flexibel, hast aber auch einen gewissen Komfort. Eine Kochzeile, ein bequemes Bett, eine Sitzgelegenheit und meistens eine eigene Toilette. Das Wohnmobil ist ideal für Camper, die viel sehen möchten und gerne mal ein Wochenende ganz spontan verreisen.

Du brauchst etwas Übung, um ein Wohnmobil zu steuern, aber es ist nicht sehr schwierig. Weitere Reisen sind kein Problem und das Wohnmobil ist wendig, so dass du damit auch ins Gebirge fahren kannst.

**4. Wohnwagen**

Inhaber eines Wohnwagens verbringen gerne mehrere Tage an einem Ort. Es gibt auch welche, die ihren Wohnwagen an einem Campingplatz platzieren und dort die Ferien und Wochenenden verbringen. Ein Wohnwagen eignet sich bestens, wenn man die Gegend erkunden will und länger an einem Ort verweilt und dort die „eigenen vier Wände“ haben möchte. Wohnwagen werden oft zum zweiten Zuhause.

Es gibt genügend Platz und man ist vor Wind und Wetter geschützt. Der Wohnwagen kann einfach vom PKW losgekuppelt werden und so ist man unabhängig und flexibel und kann mit dem Auto Tagesausflüge unternehmen sowie die Region erkunden.

**5. Glamping**

Mit den „Glamping-Unterkünften“ kann das Campen Menschen näher gebracht werden, die normalerweise sagen, dass sie so nie reisen würden. Glamping ist für Campingeinsteiger, die dies gerne einmal ausprobieren wollen, aber sich nicht gleich eine Campingausrüstung anschaffen möchten. Hier wird eine fertig eingerichtete Unterkunft angemietet und man kann die besondere Atmosphäre eines Campingplatzes genießen.

Der Glamper schätzt den unkomplizierten und geselligen Alltag auf einem Campingplatz, liebt die Natur, aber möchte einen gewissen Komfort. Es gibt unterschiedliche Glamping-Unterkünfte, von einfach bis glamourös. So findet jeder die passende Unterkunft.

**Welche Möglichkeiten bieten sich zum Outdoor kochen an?**

Wer das Essen und die Natur liebt, sollte einmal draußen kochen. Dafür kommen nicht nur Spaghetti mit Tomatensoße oder Dosenravioli in Frage.

Wenn du die richtige Ausrüstung hast, kannst du alles Mögliche zubereiten. Es gibt zahlreiche leckere Rezepte. Das besondere Flair entsteht dadurch, dass die Mahlzeit über dem offenen Feuer gekocht wird.

**Grillen**

Erst einmal muss eine Stelle gefunden werden, welche der Natur nicht schadet und das Feuer sich nicht ausbreiten kann. Du kannst auf verschiedene Arten Feuer machen. Am praktischsten ist dies mit Feuerstrahl, der hilfreich und klein ist. In der Natur findest du in der Regel Zunder. Mit einem adäquaten Messer kannst du Zunder schnitzen.

Wenn du Holz zum Kochen verwendest, musst du dieses immer neu auflegen. Es ist daher nicht ganz einfach, den Topf zum richtigen Augenblick aufzusetzen. Beim Grillen von Kohlen müssen diese weiß sein für die richtige Temperatur zum Kochen.

Hier gibt es zwei Möglichkeiten:

Verwende den Grillrost, um den direkten Kontakt der Pfannen oder Töpfe mit dem Feuer zu vermeiden.

Die Pfannen und Töpfe können direkt in das Feuer gestellt werden, wenn diese dazu geeignet sind. Verwende am besten Gussprodukte, da diese eine lange Lebensdauer aufgrund der Feuerfestigkeit haben. Für diese Art brauchst du allerdings eine Greifzange oder Handschuhe, da die Kochutensilien sehr heiß sind.

**Kochkessel**

Der Kochkessel ist ein großer Topf und wird meistens als Kochgeschirr verwendet. In dem Kessel können Wasser, Speisen und auch Wäsche auf einem Herdfeuer oder Herd gekocht werden.

**Dutch Oven**

Der Dutch Oven ist eine sehr gute Alternative zum Grill. Du kannst mit ihm im Lagerfeuer kochen, braten, schmoren und backen.

Die Dutch Oven sind immer noch ein Geheimtipp, aber werden immer beliebter. Der Dutch Oven ist ein gusseisernes Gefäß, das mit einem Deckel dicht verschlossen werden kann und meistens auf drei kurzen Beinen steht. Der Dutch Oven kann zum Kochen, Braten, Schmoren, Frittieren und Backen genutzt werden kann. Mit ihm erlebst du Lagerfeuerromantik pur, denn mit den Dutch Oven kannst du Speisen in und über dem offenen Feuer machen.

**Gaskocher**

Mit einem Outdoor-Kocher kannst du im Handumdrehen Kaffee, Tee, Pfannengerichte, heiße Suppen oder einen deftigen Eintopf zubereiten. Gaskocher sind dafür bestens geeignet, denn sie wiegen wenig, brennen ohne Gestank, kosten nicht viel und lassen sich klein verpacken.

**Die Vorbereitung**

Als erstes überlegst du dir, was dein Reiseziel ist. Dementsprechend besorgst du dir die benötigten Camping-Utensilien. Wenn du das erste Mal campst, kannst du dir sicher bei Freunden und Bekannten Equipment leihen. Wenn du noch nicht so viel Erfahrung im Campen hast, teste die Ausrüstung vor deiner Reise. Das spart dir Nerven und Zeit während des Urlaubs. Wenn du das Zelt bereits einmal auf- und abgebaut hast, ist es beim zweiten Mal bestimmt leichter.

Falls du keine Zeit in das Aufbauen stecken willst oder einfach keine Lust dazu hast, kannst du ein Wurfzelt kaufen. Der Aufbau klappt wie von alleine und du kannst es in wenigen Sekunden zusammenklappen. Falls du vor Ort Hilfe brauchst, frage einfach deine Campingnachbarn. Die Camper sind untereinander sehr hilfsbereit.

Hilfreich ist auch, dir die App zur Urlaubsvorbereitung runterzuladen. Auch wenn es geraten ist, einfach die Natur zu genießen, packe eine Powerbank ein. So ist der Akku deines Handys nicht leer, falls du es wirklich einmal brauchst.

Packliste

Neben den Kochutensilien brauchst du noch einige allgemeine Dinge zum Campen.

* Geld & Finanzen – Stelle sicher, dass du genügend Bargeld dabei hast, falls kein Geldautomat in der Nähe ist. Falls du ins Ausland reist und eine andere Währung benötigst, besorge diese am besten vor der Abreise.
* Hygiene – Hierzu gehören Duschgel, Shampoo, Zahnbürste, Zahnpasta, Bürste, evtl. Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel und alles, was du sonst noch brauchst.
* Kleidung – Gerade wenn du in Deutschland unterwegs bist, solltest du Kleidung für Sommertage, aber auch für schlechtere Tage dabei haben. Packe also eine Regenjacke ein oder auch einen Bademantel, damit du es im Wohnwagen bequem hast und etwas auf dem Weg zu den Duschen überziehen kannst.
* Essen/Trinken – Ob du hier etwas einpacken musst, hängt davon ab, wo du unterwegs bist. Wenn es etwas gibt, was du besonders gerne isst oder brauchst, packe es ein, falls du es vor Ort nicht bekommen kannst.
* Medikamente/Apotheke – Wichtig ist es, Mückenschutz und Sonnencreme einzupacken, aber auch Medikamente, die benötigt werden. Zur Vorsorge sind auch immer Kopfschmerztabletten eine gute Idee.
* Papiere & Unterlagen – Was du hier brauchst, hängt auch von dem Reiseziel ab. Wichtig sind Ausweise und Papiere, die du evtl. für den Campingplatz brauchst.
* Rucksäcke & Taschen – Das gilt nicht nur für das Gepäck, das du auf Reisen mitnimmst. Denke auch daran, kleinere Taschen mitzunehmen, falls ihr einmal einen Ausflug machen wollt.
* Schuhe – auf dem Campingplatz sind Flip Flops sehr bequem und sie sind auch für den Strand geeignet. Es sind aber auch feste Schuhe wichtig oder auch Wanderschuhe, je nachdem was du machen möchtest.
* Baden/Strand – Wenn du die Möglichkeit zum Baden hast, packe Badekleidung und Handtücher ein. Solltet ihr mit Kindern unterwegs sein, ist auch Spielzeug wichtig.
* Technische Ausrüstung – Viel Technik wird beim Campen nicht benötigt, ein paar Dinge, wie ein Ladegerät fürs Handy, können aber dennoch nützlich sein.
* Zelten/Schlafen – Hier hängt es auch davon ab, wie du unterwegs bist, mit Zelt oder Wohnwagen. Fürs Zelt ist eine Matratze und Schlafsack wichtig, bei einem festen Bett Bettwäsche.
* Kochen/Grillen – Wenn du nur mit dem Rucksack reist, ist es wichtig, handliche und leichte Ausrüstung fürs Kochen zu haben. Es gibt viele spezialisierte Ausrüstungsgegenstände für die Campingküche. Hier eine Übersicht der wichtigsten Dinge.

**Camping-Kocher**

Für das Kochen beim Camping ist der Gaskocher eine gängige Lösung. Es gibt Aufsatzkocher und Kocher mit externer Gaszufuhr, die stabiler stehen. Flache Gaskocher sehen einer Herdplatte ähnlich.

**Camping-Ofen**

Mit einem Camping-Ofen kannst du natürliche Brennstoffe nutzen.

**Zerlegbarer Camping-Grill**

Wenn du ein wenig mehr einpacken kannst und auf einen Zeltplatz übernachtest, möchtest du wahrscheinlich einen vernünftigen Grill mitnehmen. Diesen kannst du einfach über die Flamme stellen.

**Gas Camping-Grill**

Eine Alternative ist ein Campinggrill, der mit Gas betrieben wird.

**Koffergrill**

Der Koffergrill eignet sich für alle, die einen klassischen Grill nutzen wollen.

**Rauchfreier Grill**

Dieser Grill ist in drei Minuten vorbereitet und du kannst darauf Steaks, Würste und Co zubereiten. Er raucht nicht, ist sicher und gesund.

**Campingtoaster**

Der Toaster ist für Dauercamper eine gute Idee und du kannst mit ihm bis zu vier Scheiben Toast machen.

* Becher – Ein Edelstahl-Campingbecher kann für Wasser, Saft, Tee oder Kaffee genutzt werden.
* Besteck – Viele Camping-Bestecke sind zusammenklappbar. Du brauchst es für Brotschnitten, Dosenravioli, Cornflakes und alle weiteren Gerichte.
* Teller – Edelstahl ist auch für die Teller der Campingküche eine gute Wahl.
* Schüssel – Schüsseln brauchst du für Müsli, Suppen und weitere flüssige Mahlzeiten. Praktisch ist, dass du sie dank der Henkel bzw. des Griffs auch noch anfassen kannst, wenn sie etwas Heißes enthalten.
* Geschirr-Set – Wenn du nicht alles einzeln anschaffen willst, entscheide dich für ein Geschirr-Set. Dieses besteht meist aus Teller, Besteck und Becher.
* Töpfe und Pfannen – Selbst wenn du Dosenravioli machst, brauchst du ein Behältnis. Campingpfannen und –töpfe können meist leicht gereinigt und verstaut werden und sie sind meist vielfältig anwendbar.
* Griffzange - Dies ist eines der wichtigsten Dinge. Mit der Griffzange kannst du den heißen Topf anfassen und bewegen.
* Kessel - Der Kessel ist robust und leicht sowie stabil und klein. Er eignet sich zum Wasser- oder Teekochen.
* Gewürze – Du kannst leere Gefäße zum Selbstbefüllen kaufen oder ein ganzes Set. Gewürze sind auf alle Fälle wichtig zum Kochen.
* Trekkingnahrung – Trekkingnahrung ist nicht für jeden etwas, sie ist nur für diejenigen interessant, die außerhalb der Zivilisation campen.
* Wasseraufbereiter – Auch dies ist nur für Wildcamper ein wichtiger Ausrüstungsgegenstand.
* Tabletten zur Wasseraufbereitung – Wenn du keinen Trinkwasseranschluss zur Verfügung hast, sind Tabletten eine gute Möglichkeit, um Wassermengen zu reinigen.
* Faltkanister – Wenn du nicht ständig Wasser holen willst, kannst du einen großen Kanister nutzen. Dieser kann platzsparend verstaut werden.
* Kühlbox – In Kühlboxen können Mahlzeiten und Lebensmittel aufbewahrt werden. Manche kühlen durch Isolation und Kühlakkus. Andere können an das Auto angeschlossen werden.
* Kühltasche – Wenn du keine Kühlbox nutzen willst, tun es auch Kühltaschen. Diese sind in unterschiedlichen Größen erhältlich.

Rezepte

Dutch Oven

1. Dutch Oven Ribs

Zutaten

* 3 Stränge Rippchen
* 3 rote Zwiebeln
* 2 rote Paprika
* 2 gelbe Paprika
* 1 Flasche dunkles Bier
* Ein Rub nach Wahl
* BBQ Sauce nach Wahl
* Dijon Senf

Zubereitung

1. Zuerst entfernst du die Silberhaut von den Ribs. Danach rubbst du diese mit dem Rub. Dies darf für mehrere Stunden einwirken, auch über Nacht. Als nächstes werden die Ribs mit Senf eingerieben.
2. Schneide die Zwiebeln und die Paprika in Ringe. Diese werden im Dutch Oven geschichtet. Das Bier wird hinzu gegossen, die Ribs dürfen dabei nicht in der Flüssigkeit liegen. Koche diese nicht, sondern dünste sie.
3. Gieße die BBQ-Sauce oben drüber und befeuere sie für zwei bis drei Stunden im Dutch Oven. Er wird mit 18 Kohlen oben und 9 Kohlen unten betrieben. Nach drei Stunden sind die Ribs „Fall Of The Bones“. Falls du sie mit mehr Biss magst, dünste sie für zwei Stunden.

2. Leberkäse

Zutaten

* 1 kg Leberkäsebrät
* 200 g Bacon
* 100 g Gouda
* 1 Paprika
* 1 EL Pistazien

Zubereitung

1. Lege zuerst den Dutch Oven mit Bacon aus. Dieser soll über den Rand gehen.
2. Würfel die Paprika und den Käse und hebe diese und die Pistazien unter das Brät.
3. Fülle die Masse in den Dutch Oven und klappe die Enden des Bacons darüber.
4. Der Dutch Oven wird oben mit 14 Briketts und unten mit 6 betrieben. In ca. 1 ½ Stunden ist das Gericht fertig.

3. Cannelloni

Zutaten

* 6 frische Bratwürstchen
* 2 Zehen Knoblauch
* 1 Packung Cannelloni
* 1 TL Fenchelsaat
* 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
* Mozzarella

Zubereitung

1. Drücke das Brät aus den Würstchen. Würfel den Knoblauch fein und vermische diesen mit den gemahlenen Fenchelsamen, dem Pfeffer und dem Brät. Fülle die Cannelloni mit dieser Mischung.
2. Die Fleischmenge reicht für etwa 17 Cannelloni. Mit dem übrigen Brät kannst du eine Sauce zubereiten. Als Sauce kannst du eine Sauce all ´arrabiata nehmen.
3. Bedecke die Cannelloni mit der Sauce und schmore sie für ca. eine halbe Stunde.
4. Mit dem Mozzarella belegen und weiter schmoren lassen. Das Gericht ist fertig, wenn eine Käsekruste entstanden ist.

4. Paella für 4 Personen

Zutaten

* 500 ml Hühnerbrühe
* 250 g Paellareis
* 200 g in Scheiben geschnittener Chorizo
* 8 Drumsticks, gehäutet
* 4 fein gehackte Knoblauchzehen
* 2 gewürfelte Zwiebeln
* 1 Handvoll Erbsen
* 1 Stange in Ringe geschnittener Lauch
* 1 TL Paprikapulver, edelsüß
* 1 gehäufte in etwas Hühnerbrühe eingeweichte Msp. Safran
* Riesengarnelen
* Paprikapulver, geräuchert
* Olivenöl
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Häute zuerst die Drumsticks, würze sie mit Salz und Pfeffer sowie geräuchertem Paprikapulver und brate sie dann in reichlich Olivenöl an.
2. Die Chorizo so lange braten, bis das Fett austritt und sie Farbe annimmt. Gib nun den Lauch, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu. Würze alles mit Salz, Pfeffer, Safran und Paprikapulver und schwitze es im Fett der Chorizo an.
3. Gib den Reis hinzu und mische alles. Gieße die Hühnerbrühe an und schmecke es mit Pfeffer und Salz ab. Gib dann die Hähnchenkeulen hinzu.
4. Der Reis ist nach etwa 20 Minuten gar. Füge die Garnelen und Erbsen hinzu und gare sie für fünf Minuten mit. Wenn die Garnelen ihre rosa Farben haben, ist das Gericht fertig.

5. Cheesy Savoy

Zutaten

* 400 g geriebener Emmentaler
* 200 ml Gemüsebrühe
* 200 ml Sahne
* 12 Streifen Bacon
* 4 Eier
* 1 Kopf Wirsing
* 1 große in Ringe geschnittene Zwiebel
* Paprika edelsüß
* Muskat
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. 24 Briketts für den 12er Dutch Oven nehmen und beim Anbraten alle unter den Dutch Oven legen. Beim Überbacken 2/3 der Kohlen auf den Deckel legen und 1/3 der Kohlen unter den Dutch Oven.
2. Die Zwiebelringe und Baconstreifen im Dutch Oven anbraten. Anschließend den in grobe Streifen geschnittenen Wirsing hinzufügen. Brate den Wirsing am besten portionsweise an. Bestäube alles mit Paprikapulver, lösche es mit Brühe ab und lasse es für zehn Minuten köcheln.
3. Bereite in der Zwischenzeit die Sahnemischung zu. Verrühre die Sahne mit den Eiern und würze es kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer. Rühre anschließend den Käse unter.
4. Gib nach der Kochzeit die Sahnemischung hinzu und backe es 30 Minuten weiter, bis der Käse gold-braun ist.

6. Hackbällchen Cowboy Style

Zutaten

* 1 kg Rinderhack
* 500 g weiße Bohnen
* 500 g Kidney-Bohnen
* 250 ml BBQ-Sauce nach Wahl
* 250 ml Ketchup
* 2 Zwiebeln
* 2 EL Rub nach Wahl
* 1 Päckchen Cheddar
* 1 L dunkles Bier

Zubereitung

1. Vermische das Hackfleisch mit dem Rub und forme daraus kleine Hackbällchen. Brate sie im 14“ Dutch Oven an. Dafür werden 28 Briketts nach unten gelegt.
2. Nimm die Hackbällchen wieder heraus und brate die gewürfelten Zwiebeln an.
3. Lösche es mit dem Schwarzbier ab und füge die restlichen Zutaten außer dem Käse hinzu. Einmal kurz aufkochen und dann die Hackbällchen wieder hinzufügen.
4. Lege 2/3 der Brekkies auf den Deckel und lasse es für eine halbe Stunde köcheln. Die Brekkies wieder alle nach unten legen und den Deckel von Topf nehmen. Alles einkochen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Kurz vor Schluss, den Cheddar hinzufügen. Das Gericht ist fertig, wenn der Käse geschmolzen ist.

7. Serbische Bohnensuppe

Zutaten

* 500 g Rinderhack
* 300 g Cabanossi
* 3 Zwiebeln
* 2 große Dosen weiße Bohnen
* 2 kleine Dosen Kidney-Bohnen
* 2 Chorizo Würste
* 2 Lorbeerblätter
* 1 – 2 Zehen Knoblauch
* 1 – 2 getr. Chilischoten
* 1 Dose Tomaten
* Ca. ½ Tube Tomatenmark
* Bohnenkraut
* Cayenne-Pfeffer
* Rosmarin
* Paprika Salz & Pfeffer
* Brühe

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln würfeln und in wenig Öl andünsten. Gib das Hack dazu und brate es, bis es krümelig braun ist.
2. Brate das Tomatenmark mit und gib die Tomaten hinzu. Als nächstes die kleingeschnittenen Würste und die Bohnen hinzugeben.
3. Mit der Brühe auffüllen und würzen. Solange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und fertig.

8. Malzbier-Gemüse-Gulasch

Zutaten

* 500 g Schweinegulasch
* 2 Zwiebeln
* 2 EL Tomatenmark
* 1 Dose weiße Bohnen
* 1 Aubergine
* 1 Paprika
* 1 Möhre
* 1 Porree
* 1 Flasche Malzbier
* 1 Becher Crème fraîche
* 1 Lorbeerblatt
* 1 TL Gemüsebrühe
* 1 TL Majoran
* 1 TL Kümmel
* 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
* Öl
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Schneide das Schwein in ca. 3 cm Würfel. Würfle die Paprika und die Aubergine grob und die Möhre sowie die Zwiebeln fein. Halbiere den Porree längs und schneide ihn in feine Halbringe.
2. Brate das Fleisch in ein wenig Öl an und nimm es anschließend aus dem Dutch Oven. Als nächstes sind die Paprika und die Auberginen dran.
3. Schwitze anschließend die Möhre, die Zwiebeln und den Porree an. Füge den Kümmel und das Tomatenmark hinzu und röste es kurz an.
4. Mit Malzbier ablöschen und anschließend das übrige Malzbier, das Paprikapulver, das Lorbeerblatt, die Brühe sowie das Fleisch, die Aubergine und die Paprika hinzugeben.
5. Lasse alles 1 bis 1,5 Stunden köcheln, gib ein EL Crème fraîche hinzu und lasse es solange köcheln, bis das Fleisch zart ist. Alles nochmal abschmecken und ggf. noch Crème fraîche auf dem Teller hinzugeben.

9. Bratwurst in Peperonata

Zutaten

* 4 Scheiben Bacon
* 4 grobe Bratwürstchen
* 3 Paprika
* 2 Zehen Knoblauch
* 1 – 2 Frühlingszwiebeln als Deko
* 1 große Zwiebel
* 1 Schuss Marsala
* Lieblings Hot Sauce
* Salz & Pfeffer
* Paprikapulver (geräuchert)

Zubereitung

1. Nimm 24 Briketts für den 12 Zoll Oven. Zum Anbraten alle nach unten legen und später 1/3 unter dem Dutch Oven und 2/3 nach oben. Brate die Würstchen schön braun an. Du kannst auch schon den Bacon dazu geben.
2. Nimm die Würstchen aus dem Dutch Oven und schwitze die Zwiebeln und den Knoblauch an. Lösche mit einem Schuss Marsala ab, sobald die Zwiebeln glasig sind. Ändere nun die Verteilung der Briketts.
3. Gib nach einer halben Stunde die Würstchen wieder hinein. Schmecke das Gemüse mit Hot Sauce sowie Salz und Pfeffer ab. Nach 15 Minuten ist das Essen fertig. Die Paprika hat dann noch etwas Biss.

10. Schichtfleisch

Zutaten für einen 12“ Dutch Oven

* 1 Schweinenacken
* 200 g Bacon
* 3 Paprika
* 3 in Scheiben geschnittene Gemüsezwiebeln
* Rub nach Wahl

Zubereitung

1. Befreie den Nacken vom gröbsten Fett und schneide ihn in Scheiben. Bestreue diese großzügig mit dem Rub. Lasse alles einige Stunden oder über Nacht durchziehen.
2. Beginne nun mit den Schichten. In den Dutch Oven kommt unten eine Schicht Bacon. Schichte dann abwechselnd alle Zutaten im Topf. Schneide von den Paprika einfach die Seiten als Scheibe ab.
3. Befeuere den Dutch Oben mit 16 Briketts oben und 8 unten. Einfach alles für zwei Stunden köcheln lassen.

11. Currywurst für vier Personen

Zutaten

* 500 ml Ketchup
* 75 ml Wasser
* 6 Bratwürste
* 2 EL Curry Pulver
* 1 EL Paprika Pulver
* ½ TL Zucker
* ½ TL Cayenne Pulver

Zubereitung

1. Vermische alle Zutaten und erhitze sie im Dutch Oven.
2. Die Bratwurst wird normal gegrillt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Danach kommen die Stücke in die Sauce. Dazu passen am besten Pommes, die auch im Dutch Oven frittiert werden können.

12. Pfefferwurst

Zutaten

* 200 ml Sahne
* 100 ml Gemüsebrühe
* 4 Bratwürstchen
* 3 TL grüner Pfeffer
* 2 EL Butter
* 2 EL Tomatenmark
* 1 Schuss Marsala
* Ein paar Tropfen Worcestersauce

Zubereitung

1. Schmelze die Butter und dünste darin die Schalotte an. Gib das Tomatenmark hinzu und röste es leicht an. Danach mit dem Marsala ablöschen. Anschließend die Sahne, die Brühe und den Pfeffer hinzugeben. So lange einkochen, bis das Ganze eine cremige Konsistenz erreicht. Bei Bedarf mit der Worcestersauce abschmecken.
2. Beim Braten der Wurst die Temperatur nicht zu hoch stellen. Brate die Wurst von allen Seiten gleichmäßig braun an.
3. Schneide die Wurst in mundgerechte Stücke und serviere sie mit der Sauce.

13. Pulled Pork für 6 Personen

Zutaten

* 2,2 kg Schweinenacken
* 125 g Kräuterbutter
* 100 ml Senf
* 1 Gemüsezwiebel
* Lieblingsrub nach Wahl

Zubereitung

1. Befreie den Schweinenacken von übermäßigen Sehnen und Fett, wasche es und trockne es ab. Schneide das Fleisch am besten in zwei Teile.
2. Gib das Fleisch in einen großen Behälter und streiche es überall mit Senf ein. Bestreue es danach mit deinem Lieblingsrub. Wickle das Fleisch nun in Frischhaltefolie ein und lege es für 12 Stunden in den Kühlschrank.
3. Dieser Schritt ist optional. Heize den Grill auf 150 Grad vor und platziere das Fleisch in einer Schale im indirekten Bereich. Füge ein paar Holzchips hinzu und lasse das Fleisch eine Stunde dort. Bereite inzwischen den Dutch Oven vor. Falls du diesen Schritt weglässt, verlängert sich die Garzeit in Dutch Oven.
4. Feuere die Kohlebriketts in einem Anzündkamin an, bis sie durchgeglüht sind.
5. Schneide die Kräuterbutter in Scheiben und verteile sie auf dem Boden des Ovens. Schneide die Gemüsezwiebeln in 1 cm dicke Ringe und lege diese aus.
6. Lege den Schweinenacken in den Topf und füge ein Fleischthermometer hinzu.
7. Schließe den Deckel und verteile 14 Briketts auf den Dutch Oven und 6 Briketts unter ihm.
8. Wende das Fleisch nach einer Stunde. Falls die Zielkerntemperatur über 94 Grad steigt, entferne ein paar Briketts.
9. Entnimm das Fleisch, wenn die Kerntemperatur erreicht ist. Wickle es in Alufolie und lege es für eine Stunde an einen warmen Ort. Kippe den Sud nicht weg.
10. Zerrupfe das Fleisch mit Hilfe einer Gabel.
11. Gib ein paar Kellen des Suds dazu, so dass das Fleisch saftiger wird.
12. Du kannst das Ganze auf einem Burger mit Schafskäse, Zwiebeln und BBQ-Sauce servieren.

14. Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln für 4 Personen

Zutaten

* 400 ml Geflügelfond
* 6 Kartoffeln
* 4 Hähnchenschenkel
* 2 Knoblauchzehen
* 1 Chilischote
* 1 Zwiebel
* Etwas Öl
* Gewürzmischung
* Rosmarinzweig
* Pfeffer

Zubereitung

1. Rühre die Gewürzmischung in etwas Öl an und mariniere die Hähnchenkeulen möglichst am Vortag.
2. Schäle die Kartoffeln, viertel oder halbiere sie und gebe sie in den Dutch Oven. Gieße etwas Wasser und Geflügelfond an. Die Kartoffeln sollen knapp bedeckt sein. Würze es mit Pfeffer. Entkerne die Chilischote und schneide diese und die Zwiebeln in Ringe sowie den Knoblauch in Scheiben. Gib alles auf die Kartoffeln und garniere es mit ein paar Zweigen Rosmarin. Bette darauf die Hähnchenschenkel.
3. Glühe 20 Briketts vor, 14 auf dem Deckel und 6 unter den Topf. Lasse es etwa 90 Minuten schmoren.

15. Gefüllter Kürbis

Zutaten

* 600 g Hackfleisch
* 150 g Edamer
* 100 ml Brühe
* 4 Sch. Schweinebauch
* 4 Pimentkörner
* 3 Kartoffeln
* 2 Chilis
* 1 Hokkaido
* 1 Ei
* 1 altbackenes und eingeweichtes Brötchen
* 1 EL frische Kräuter
* 1 EL Pfeffer
* 1 EL Salz

Zubereitung

1. Hacke die Chilis, den Knoblauch und die Kräuter fein.
2. Schneide den Deckel vom Kürbis ab und höhle ihn aus.
3. Vermenge das Hackfleisch mit dem Brötchen, einem Großteil des Käses, Ei, Gewürzen, Kräutern, Chili und Knoblauch. Fülle den Kürbis damit. Streue den restlichen Käse darauf und lege den Deckel auf.
4. Lege den Boden des Dutch Ovens mit den Bauchscheiben aus und setze den Kürbis mittig drauf.
5. Wasche die Kartoffeln, halbiere sie längs und verteile diese neben dem Kürbis. Sie können noch mit einer Gewürzmischung oder Salz gewürzt werden.
6. Falls du noch Bauchfleisch übrig hast, kannst du es auf den Kartoffeln verteilen.
7. Gieße die Brühe an.
8. Lasse es zwei Stunden im Dutch Oven schmoren mit 2/3 der Briketts oben und 1/3 der Briketts unten.

Grillen

1. Gegrillte Lammkoteletts für 4 Personen

Zutaten

* 12 Lammkoteletts
* 4 EL Öl
* 1 Zitrone
* 1 EL Oregano frisch gehackt
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Wasche die Koteletts und tupfe sie trocken. Schneide die Fettschicht einige Male ein und schabe die Knochen bis zum Fleischansatz ab.
2. Vermische für die Grillsauce den Zitronensaft, das Öl und den Oregano. Bestreiche die Koteletts mit einem Teil der Sauce und würze mit Salz und Pfeffer.
3. Grille die Koteletts auf beiden Seiten im Elektrogrill oder auf dem Grillrost. Während des Grillens die Koteletts mit der restlichen Sauce bestreichen. Das Grillen dauert ca. 15 Minuten.
4. Schneide die Zitrone in Achtel. Garniere die Koteletts mit Petersiliensträußchen und den Zitronenachteln.

2. Bourbon Burger für 2 Personen

Zutaten

* 260 g Hackfleisch
* 150 g Gouda
* 2 Burgerbrötchen
* 2 Zwiebeln
* 2 TL Bourbon Whiskey
* 1 Stück Butter
* 1 rote Paprikaschote
* 1 grüne Paprikaschote
* Etwas Sahne
* Etwas Jalapenos
* Etwas Spinat
* Salz & Pfeffer
* Senf-Mayonnaise
* Brauner Zucker

Zubereitung

1. Fertige Burger Brötchen kaufen.
2. Hackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen sowie mit 2 TL Bourbon verfeinern. Aus 130 g Hackfleisch 2 Patties formen.
3. Schneide die rote Paprika in Würfel und die Zwiebeln in Ringe. Erhitze in der Pfanne ein Stück Butter und dünste beides darin an. Gib das Salz und den braunen Zucker zum Karamellisieren dazu.
4. Schneide die grüne Paprika in Würfel. Lasse den Gouda in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen und füge die Paprika und die Jalapenos hinzu. Verdünne den Käse mit etwas Sahne, bis er ein wenig flüssiger wird.
5. Röste die Burgerbrötchen leicht auf dem Grill an und grille die Burger Patties goldbraun.
6. Streiche die Senf-Mayonnaise auf die Burgerbrötchen. Lege auf die untere Hälfte die Zwiebel-Paprika Mischung, darauf das Patty und gib darüber die Goudasoße. Als Topping noch etwas Spinat hinzufügen und anschließend die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

3. Gegrillte Teigspieße mit Bacon und Knoblauch für 1 Person

Zutaten

* 200 g Bacon in dünnen Scheiben
* 100 ml Olivenöl
* 1 Paket Pizzateig
* 1 Zweig Rosmarin
* 1 Zehe Knoblauch
* Öl zum Fetten der Spieße

Zubereitung

1. Ziehe die Knoblauchzehe ab und drücke sie durch die Presse. Vermische dies mit dem Öl. Schneide die Nadeln vom Rosmarin fein und gib sie in die Knoblauch-Öl-Mischung. Lasse dies zwei Stunden ziehen.
2. Lege den Pizzateig aus und schneide ihn von der langen Seite in Streifen. Öle die Holzspieße leicht ein und bepinsel den Pizzateig ein wenig mit der Ölmischung. Lege darauf ein oder zwei Scheiben Bacon und wickele ihn um die Spieße, dabei eindrehen.
3. Bestreiche die Spieße noch einmal ein wenig mit der Ölmischung und lasse sie am Rande des Grills langsam brutzeln. Dazu passen Zaziki und Salat sehr gut.

4. Spanische Spieße für 2 Personen

Zutaten

* 250 ml Olivenöl
* 4 Hähnchenbrustfilets
* 4 Knoblauchzehen
* 4 TL Chilipulver
* 3 EL Zucker
* 2 TL Paprikapulver
* 1 rote Paprikaschote
* 1 kleine Zwiebel
* 1 TL Salz
* ½ TL Pfeffer
* Etwas Öl

Zubereitung

1. Schneide die Paprika, die Zwiebel und den Knoblauch klein. Vermenge diese zusammen mit den übrigen Zutaten, außer dem Fleisch, mit einem Stabmixer.
2. Schneide die Hähnchenbrustfilets in dünne Scheiben und ziehe sie auf die Holzspieße auf. Tauche die Holzspieße am besten vorher in Öl.
3. Lasse die Spieße zwei bis drei Stunden in der Marinade ziehen und grille sie anschließend.

5. Scampi-Lachsspieß für 4 Personen

Zutaten

* 400 g Lachsfilet
* 24 Scampi
* 2 große rote oder grüne Paprikaschoten

**für die Marinade**

* 8 EL Öl
* 6 Zehen Knoblauch
* 4 EL Zitronensaft
* 2 Bund Basilikum
* 1 Bund Petersilie
* 1 Bund Dill
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Bereite zuerst die Marinade zu. Vermische den Zitronensaft mit dem Öl. Zerdrücke die Knoblauchzehen und würfle die Zwiebeln sehr fein. Vermische alles mit Salz, Pfeffer und den Kräutern.
2. Befreie die Scampi von dem Darm und dem Kopf. Zerteile die Lachsfilets in 16 Stück. Gib den Fisch und die Scampi in die Marinade und mariniere es für mindestens 60 Minuten.
3. Bereite nun die Spieße in folgender Reihenfolge zu: Scampi, Paprika, Lachs, Paprika, Scampi, Paprika, Lachs, Paprika, Scampi.
4. Lege die Spieße auf den heißen Holzkohlegrill und grille sie von jeder Seite fünf bis Minuten. Bepinsel sie immer wieder mit der Marinade. Zu den Spießen passen diverse Salate und Folienkartoffeln.

6. American Cheeseburger für 4 Personen

Zutaten

* 800 g Rindfleisch aus der Oberschale
* 200 g Bacon
* 200 geriebener Käse (Manchego)
* 200 g geriebener Käse (Cheddar)
* 4 Brötchen
* 2 große Tomaten
* 2 rote Zwiebeln
* 1 Salat
* Barbecuesauce
* Ketchup
* Senf
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Heize den Grill auf 240 Grad vor. Schneide die Zwiebeln in Ringe und reibe den Käse. Schneide die Tomaten in Scheiben und wasche den Salat. Stelle aus der BBQ-Sauce, dem Ketchup und Senf zu gleichen Teilen eine Sauce her.
2. Drehe aus dem Rindfleisch Hack oder kaufe Rinderhack. Würze dies mit Salz und Pfeffer und vermenge es gut. Forme daraus etwa 200 g schwere Kugeln. Befeuchte deine Hände mit etwas Wasser und forme daraus flache Patties. Drücke in die Mitte eine flache Kuhle.
3. Grille eine Burgerseite für etwa vier Minuten und die andere für etwa zwei. Lege das fertige Fleisch beiseite und gibt die Zwiebelringe darauf. Bestreue es anschließend mit Käse, so dass dieser ein wenig schmilzt. Lege jetzt den Bacon auf den Grill und die Brötchen auf dem Warmhaltebereich und röste sie kurz.
4. Bestreiche die Brötchen mit der Burgersauce. Belege sie mit Salat und Tomaten und setze darauf das Fleisch. Lege den Bacon auf und setzte den Deckel darauf.

7. Rouladenspieße für 8 Personen

Zutaten

* 4 Rouladen vom Rind aus der Keule
* 4 Schreiben geräucherter Speck, groß u. dünn
* Öl
* Senf zum Bestreichen
* Pfeffer

Zubereitung

1. Klopfe die Rouladen leicht mit dem Handballen. Reibe sie mit Öl ein, bestreiche sie mit Senf und pfeffere sie.
2. Lege die Speckscheiben auf das Fleisch und rolle sie eng zu den Rouladen. Spieße sie mit mehreren Schaschlikspießen mit entsprechendem Abstand an. Jetzt zwischen den Spießen durchschneiden und auf die Schaschlikspieße aufreihen.
3. Langsam bei schwacher Hitze grillen.

8. Schaschlik wie im Kaukasus für 4 Personen

Zutaten

* 1 kg Fleisch
* 500 ml Milch
* 3 Gemüsezwiebeln
* 1 Kiwi
* 1 Schuss Essig
* etwas Tomatenmark
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Schneide das Fleisch in Würfel, die nicht zu klein sind. Halbiere die Zwiebeln und schneide sie in Ringe.
2. Mische das Tomatenmark mit einem Spritzer Essig sowie Salz und Pfeffer. Massiere die Masse mit der Hand in das Fleisch ein. Gib alles in eine große Schüssel und fülle diese mit Milch auf. Lasse es **über Nacht** an einem kühlen Ort zugedeckt einziehen.
3. Probiere die Marinade am nächsten Tag und würze sie ggf. mit Salz und Pfeffer nach. Schäle die Kiwi zwei Stunden vorm Grillen und schneide diese in kleine Stücke. Gebe sie in die Marinade und massiere sie in das Fleisch ein. Lasse die Kiwi nicht zu lange in der Marinade.
4. Ziehe das Fleisch auf die Spieße und grille sie. Beträufele sie kurz vor dem Essen mit Essigwasser.

9. Gegrillte Lammspieße mit Aprikosen für 4 Personen

Zutaten

* 600 g Lammlachse
* 8 Aprikosen
* 8 EL Olivenöl
* 2 TL Kreuzkümmel
* 1 rote Chilischote
* 1 Knoblauchzehe
* ½ Zimtstange
* Meersalz und weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Mörser den Kreuzkümmel und die Zimtstange. Hacke die Chilischote und die Minze fein. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in Scheiben. Mische alles mit Öl. Schneide das Fleisch in Würfel, mische es mit der Marinade und mariniere es für mindestens vier Stunden.
2. Halbiere die Aprikosen und entkerne sie. Nimm das Fleisch aus der Marinade und stecke es mit den Aprikosen abwechselnd auf die Schaschlikspieße. Grille die Spieße für sechs bis zehn Minuten und wende sie zwischendurch.
3. Bestreue die Spieße mit Pfeffer und Meersalz.

10. Gegrillter grüner Spargel mit Schinken für 4 Personen

Zutaten

* 12 Scheiben luftgetrockneter Schinken
* 12 Stangen grüner Spargel
* Olivenöl
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Schneide die unteren Enden von den Spargelstangen ein wenig ab. Öle sie ein, salze und pfeffere sie.
2. Umwickel jeden Spargel fest mit einer Scheibe Schinken.
3. Grille den Spargel für ca. zehn Minuten bei mittlerer Hitze, so dass er noch bissfest ist und der Schinken schön kross.

11. Zucchini-Käse-Spieße für 4 Personen

Zutaten

* 350 g Schafskäse
* 125 ml Olivenöl
* 8 Kirschtomaten
* 5 Tropfen Zitronensaft
* 2 Zucchini
* 2 Pita-Brote
* 2 TL Oregano
* Tomatensauce

Zubereitung

1. Schneide den Schafskäse in fingerdicke Würfel und lege diese in eine flache Schale. Verrühre das Öl mit dem Oregano, Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Träufel die Mischung über den Käse. Stelle dies für etwa eine Stunde kalt.
2. Hobel die Zucchini in dünne Streifen. Wickel den Käse damit ein. Stecke sie auf die Spieße und schließe jeweils mit einer Kirschtomate ab. Grille die Spieße auf dem vorgeheizten Grill für drei bis vier Minuten. Wende sie dabei und bepinsel sie mit der restlichen Marinade.
3. Serviere die Spieße mit Tomatensauce und den Pitabroten.

12. Grillspieße Saltimbocca für 4 Personen

Zutaten

* 12 Blätter Salbei
* 4 kleine Kalbsschnitzel
* 4 Scheiben Parmaschinken
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Klopfe die Schnitzel ganz dünn und würze sie mit Salz und Pfeffer. Gib jeweils drei Salbeiblätter und eine Scheibe Parmaschinken auf ein Schnitzel. Rolle die Schnitzel fest auf.
2. Lege die Schnitzelröllchen hintereinander und vier Schaschlikspieße nebeneinander. Stecke sie durch alle vier Röllchen und schneide dann zwischen den Spießen durch.
3. Für etwa acht Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

13. Chorizo-Kartoffel-Spieße für 2 Personen

Zutaten

* 12 kleine Paprikaschoten
* 6 Chorizo-Würste
* 6 kleine Kartoffeln
* Salz
* evtl. Olivenöl

Zubereitung

1. Gare die Kartoffeln bissfest und lasse sie abkühlen. Spieße auf je zwei Schaschlikspieße die Chorizo, kleine Paprikas und Kartoffeln.
2. So lange grillen, bis die Chorizo knusprig braun ist.
3. Die Paprikas und Kartoffeln mit etwas Salz bestreuen und evtl. etwas Olivenöl darüber geben.
4. Dazu passt Baguette und Aioli.

14. Barbecue philippinische Art für 3 Personen

Zutaten

* 800 g Schweinefleisch, Puten- oder Hähnchenbrust
* 3 EL Zucker
* 3 EL Knoblauch
* 1 Zwiebel
* 1 TL Pfeffer
* ½ Tasse dunkle Sojasauce
* 1/3 Tasse Zitronensaft
* ¼ Tasse Ketchup

Zubereitung

1. Würfel die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein. Gib diese zusammen mit der Sojasauce, dem Zitronensaft, dem Ketchup, dem Zucker und dem Pfeffer in eine gut verschließbare Dose. Rühre alles gut um.
2. Schneide das Fleisch in kleine Stücke und ziehe es auf Schaschlikspieße. Mariniere es am besten **über Nacht**.
3. Grille die Spieße.

15. Champignonspieße für 4 Personen

Zutaten

* 500 g frische Champignons

**Für die Marinade**

* 100 ml Olivenöl
* 3 EL Ketjap Asin
* 3 EL Ketjap Manis
* 2 Zehen Knoblauch
* 1 TL Thymian
* 1 TL Oregano

Zubereitung

1. Säubere die Champignons.
2. Presse den Knoblauch für die Marinade und verrühre ihn mit den übrigen Zutaten.
3. Gib die Marinade in eine verschließbare Dose, gib die Champignons dazu und verschließe die Dose.
4. Wende die Dose mehrmals, damit die Marinade komplett an die Champignons kommt. Lasse es über Nacht ziehen.
5. Gieße die Marinade ab und stecke die Champignons auf die Spieße. Grille sie für zehn Minuten.

Gaskocher

1. Linguini mit Garnelen für 4 Personen

Zutaten

* 250 g Garnelen
* 200 g Frischkäse
* 60 ml Milch
* 4 EL Parmesan
* 2 EL Kapern
* 1 Paket Linguini
* 1 gehackte rote Chili
* Olivenöl
* Salz & Pfeffer
* Basilikum

Zubereitung

1. Koche die Linguini in Salzwasser. Erhitze parallel dazu in einem Topf das Olivenöl und brate die Chili darin.
2. An eine weniger heiße Stelle rücken und Milch und Frischkäse mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce eindickt. Vom Feuer nehmen.
3. Gieße die Linguini ab und gib sie zurück in den Topf. Gib die Sauce, die Garnelen und Kapern hinzu.
4. Erwärme es kurz unter Rühren und menge Parmesan, Salz und Pfeffer unter. Richte es auf Tellern an und garniere es mit Basilikum.

2. Ratatouille für 2 Personen

Zutaten

* 2 Knoblauchzehen
* 2 EL Olivenöl
* 2 EL Tomatenmark
* 1 rote Paprika
* 1 gewürfelte rote Zwiebel
* 1 Dose Tomatenstücke
* 1 guter Schuss Rotwein
* Gemüse der Saison
* Brot zum Tunken
* Kräuter der Provence

Zubereitung

1. Würfel die Zwiebel und dünste sie in Öl. Schneide die Paprika in Streifen und gebe sie in die Pfanne. Zerkleinere die Knoblauchzehen und füge sie mit Kräutern der Provence hinzu. Schneide das Saisongemüse klein, gib es hinzu und rühre kräftig um.
2. Gib das Tomatenmark, die Dosentomaten, den Rotwein, Salz und Pfeffer hinzu, sobald die Zutaten weich werden.
3. Mit aufgelegtem Deckel für ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Abschließend nach Belieben würzen.

3. Pilzrisotto für 4 Personen

Zutaten

* 700 ml Gemüsebrühe
* 300 ml Weißwein
* 250 g Risotto-Reis
* 250 g Pilze
* 100 g Parmesan
* 30 ml Rapsöl
* 3 EL Olivenöl
* 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln
* 2 Zitronen
* Frische gehackte Kräuter
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Dünste die Zwiebeln in Öl an, füge die Pilze hinzu und brate beides solange, bis die Pilze angebräunt und die Zwiebeln weich sind. Würze es mit reichlich Salz.
2. Gib den Reis dazu und rühre kräftig um, damit er nicht festbrennt. Rühre nach wenigen Minuten den Wein unter und lasse es köcheln.
3. Gib die Gemüsebrühe nach und nach zu, wenn der Wein aufgesogen ist.
4. Rühre Rapsöl, die Kräuter und Parmesan unter, wenn der Reis weich ist und schmecke mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft ab.

4. Hokkaido-Suppe für 2 Personen

Zutaten

* 700 ml Gemüsebrühe
* Eine Kartoffel
* Ein kleiner, halber Hokkaido
* Eine Zwiebel
* Eine Karotte
* Ein haselnussgroßes Stück Ingwer
* Ein EL Pflanzenöl
* Eine gehäufte Msp. Currypulver
* Nach Belieben Chilipulver
* Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Wasche den Hokkaido, entkerne ihn und schneide ihn in Stücke. Schäle die Karotte, die Kartoffel und die Zwiebel und würfel sie, hacke den Ingwer fein.
2. Dünste die Zwiebel in Öl glasig und gib ggf. das Chilipulver, das Currypulver und das Gemüse hinzu.
3. Lösche mit Brühe ab, füge den Ingwer hinzu und lasse es 10 bis 15 Minuten kochen.
4. Gib den Saft hinzu, lasse es noch einmal aufkochen und schmecke ab.

5. Chili sin Carne für 2 Personen

Zutaten

* 40 g geschrotete Grünkern
* 1 Dose Bohnen
* 1 Dose Mais
* 1 Dose stückige Tomaten
* 1 große Zwiebel
* 1 Paprika
* 1 Knoblauchzehe
* Chili
* Pfeffer
* Kräutersalz
* Wasser
* Etwas Öl

Zubereitung

1. Lasse das Grünkernschrot bei großer Hitze im trockenen Topf goldbraun werden. Gib sofort die pürierten Tomaten hinzu, gib Wasser in die Dose und dieses in den Topf.
2. Würze mit Kräutersalz und Pfeffer und lasse es für 20 Minuten köcheln.
3. Gib nach zehn Minuten Mais, Bohnen und die geschnittene Paprika hinzu.
4. Brate in einen zweiten Topf den Knoblauch und die fein geschnittenen Zwiebeln in Öl goldbraun an. Mische diese anschließend unter das Chili.
5. Schmecke das Chili ab und gib die fein geschnittene Chilischote hinzu.

6. Spaghetti Aglio e Olio für 2 Personen

Zutaten

* 300 g Nudeln
* 50 g Parmesan (optional)
* 6 EL Olivenöl
* 4 Knoblauchzehen
* Chili
* Salz
* Etwas Petersilie (optional)

Zubereitung

1. Schneide den Knoblauch in feine Scheiben
2. Schwitze den Knoblauch in dem erhitzten Olivenöl an, bis er ein wenig Farbe bekommt.
3. Fülle ihn in eine Tasse um und verrühre ihn mit Chili und Salz.
4. Koche nun die Nudeln in Salzwasser bissfest.
5. Gieße die Nudeln ab und hebe die Knoblauch-Olivenöl-Mischung unter die Nudeln.
6. Bestreue die Nudeln mit Parmesan und Petersilie.

7. Süßkartoffeln-Curry mit Hähnchen und Kichererbsen für 4 Personen

Zutaten

* 300 g Süßkartoffeln
* 1 Dose Kokosmilch
* 1 Dose Kichererbsen
* 1 Karotte
* 1 Zwiebel
* 1 Gemüsebrühwürfel
* 1 EL Rosinen (optional)
* 1 TL Zimt (optional)
* Knoblauch
* Salz & Pfeffer
* Chili
* Koriander und Kreuzkümmel (optional)
* Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Schneide die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke, brate sie scharf an und halte sie warm.
2. Schäle die Karotte und Süßkartoffeln und schneide sie in kleine Stücke.
3. Bedecke sie knapp mit Wasser und koche sie weich.
4. Gieße das Wasser ab, füge den Knoblauch und die Zwiebel hinzu und dünste sie glasig.
5. Füge den Gemüsebrühwürfel, die Kichererbsen, das Fleisch, die Kokosmilch und Gewürze hinzu und erwärme es vorsichtig.

8. Bunter-Gemüse-Hack-Topf mit Reis für 4 Personen

Zutaten

* 500 ml passierte Tomaten
* 400 g Hackfleisch
* 1 Dose Mais
* 1 Zucchini
* 1 große Tomate
* 1 Zwiebel
* ½ Tasse Reis
* Knoblauch
* Chili
* Salz & Pfeffer
* Kräuter der Provence (optional)
* Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Koche den Reis in einer Tasse Wasser und halte ihn warm.
2. Brate das Hackfleisch, die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Olivenöl an und halte es ebenfalls warm.
3. Schneide die Zucchini klein und dünste sie in etwas Olivenöl.
4. Füge die passierten Tomaten, den Mais und die Tomatenstücke hinzu.
5. Menge das Hackfleisch unter und schmecke mit den Kräutern und Gewürzen ab.
6. Serviere den Reis extra dazu.

9. Nudeln mit Champignons und frischem Spinat für 2 Personen

Zutaten

* 200 g Nudeln
* 100 ml Kochsahne
* 4 frische Champignons
* 2 Handvoll frische Spinatblätter
* ½ Zucchini (optional)
* Cocktailtomaten
* Zwiebel
* Knoblauch
* Parmesan
* Chili
* Salz & Pfeffer
* Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Koche die Nudeln in Salzwasser bissfest, gieße sie ab und halte sie warm.
2. Hacke den Knoblauch und die Zwiebel fein und dünste sie in Olivenöl glasig.
3. Schneide die Champignons und die Zucchini klein, füge sie hinzu und dünste sie mit.
4. Würze mit Chili, Salz und Pfeffer nach Belieben und lösche mit der Kochsahne ab.
5. Gib die Cocktailtomaten und Spinatblätter hinzu und lasse es leicht zusammenfallen.
6. Mische die Nudeln unter und bestreue es mit Parmesan.

10. Hähnchen-Reispfanne mit Mandarine und Mango für 2 Personen

Zutaten

* 150 g Hähnchenbrust
* 1 Dose Mandarinen
* 1 frische Mango
* ¾ Tasse Reis
* Zwiebel
* Knoblauch
* Chili
* Salz & Pfeffer
* Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Schneide die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke.
2. Brate das Fleisch in Olivenöl an und halte es warm.
3. Dünste den Knoblauch und die Zwiebel glasig an, gib den Reis hinzu und leicht anschwitzen.
4. Lösche mit dem Saft der eingelegten Mandarinen ab, würze und mit 1,5 Tassen Wasser auffüllen.
5. Schneide die Mango in kleine Stücke, hebe das Hähnchenfleisch, die Mango und die Mandarinen unter den fertigen Reis.

11. Mediterraner Nudelsalat für 2 Personen

Zutaten

* 200 g Nudeln
* 100 g Feta-Käse
* Cocktailtomaten
* Oliven
* Rucola
* Frischer Basilikum und Petersilie (optional)
* Für das Dressing
* 4 EL Olivenöl
* 2 Knoblauchzehen
* 2 EL Balsamico bianco (optional)
* 1 kleine Zwiebel
* 1 EL Tomatenmark (optional)
* Chili
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Koche die Nudeln in Salzwasser bissfest. Schäle die Knoblauchzehen und gib sie mit in den Topf.
2. Hacke die Zwiebeln fein und rühre das Dressing in einer Tasse an.
3. Gieße die Nudeln ab, lasse einen kleinen Rest Wasser übrig.
4. Hacke den Knoblauch fein und gib ihn zum Dressing.
5. Vermenge alles mit den Nudeln und lasse es ziehen.
6. Schneide die Oliven und die Cocktailtomaten klein, zerbrösel den Feta und gib alles zu den Nudeln.
7. Hacke den Basilikum und die Petersilie grob und hebe beides sowie den Rucola unter.

12. Couscous-Salat mit Rosinen, Aprikosen und Minze für 2 Personen

Zutaten

* 400 ml Wasser
* 200 g Couscous
* 4 Aprikosen
* 4 EL Rosinen
* 2 EL Zitronensaft
* 1 Frühlingszwiebel
* 1 Handvoll Minze
* 1 EL Honig
* Chili
* Salz & Pfeffer
* Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Übergieße den Couscous mit heißem Wasser und lasse ihn quellen.
2. Schneide die Frühlingszwiebeln und Aprikosen in kleine Stücke.
3. Gib diese zusammen mit der grob gehackten Minze und den Rosinen zum Couscous.
4. Fertige das Dressing aus Zitronensaft, Olivenöl, Honig und Gewürzen und hebe es unter den Couscous.
5. Lasse es idealerweise noch eine Stunde durchziehen.

13. Gebratene Nudeln mit Ei

Zutaten

* 350 g gegarte Mie-Nudeln
* Ca. 100 ml Wasser
* 50 g Volleipulver
* Ggf. über mehrere Stunden eingeweichtes getrocknetes Gemüse
* Speiseöl

Zubereitung

1. Verrühre das Volleipulver mit 100 ml Wasser, bis es klumpenfrei ist. Gib ggf. noch etwas Wasser hinzu.
2. Brate die Nudeln in etwas Öl kurz in einer Pfanne an. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie unter. Brate die Nudel-Ei-Masse solange weiter, bis das Ei stockt. Würze nach Belieben.
3. Wenn du getrocknetes Gemüse verwenden möchtest, weiche dies vorher für einige Stunden ein.

14. Hack-Reis-Pfanne für 4 Personen

Zutaten

* 500 g gemischtes Hackfleisch
* 125 g Langkorn-Spitzenreis
* 3 EL Sonnenblumenöl
* 2 rote Paprikaschoten
* 2 Lauchzwiebeln
* 1 Salatgurke
* 1 EL Weißweinessig
* 1 TL Zucker
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Bereite den Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zu. Putze die Paprika, entkerne sie und schneide sie in Streifen. Putze die Gurke und würfel sie fein. Putze die Lauchzwiebeln und schneide sie in feine Ringe. Mische die Lauchzwiebeln und die Gurke mit Essig und 1 EL Öl. Würze mit Zucker, Salz und Pfeffer.
2. Erhitze 2 EL Öl in einer Pfanne. Brate das Hack darin krümelig. Würze mit Salz und Pfeffer. Gib die Paprikastreifen hinzu und dünste sie an. Gieße den Reis ab und gib ihn zur Hackpfanne. Würze mit Salz und Pfeffer. Richte die Hack-Reis-Pfanne an und streue 2 EL der Gurken-Lauchzwiebel-Mischung darüber. Reiche dazu die übrige Gurken-Lauchzwiebel-Mischung in einer Schale.

15. Spanische Bratkartoffeln mit Aioli für 4 Personen

Zutaten

* 800 g festkochende Kartoffeln
* 250 ml Sonnenblumenöl
* 5 Zehen Knoblauch
* 4 EL Olivenöl
* 2 Zwiebeln
* 1 Eigelb
* 1 TL Zitronensaft
* 1 Prise Cayennepfeffer
* 1 Prise Kümmel
* 1 Prise Paprika scharf
* Salz

Zubereitung

1. Schäle den Knoblauch, wickel ihn mit 1 EL Olivenöl in Alufolie und backe ihn bei 200°C für 20 Minuten.
2. Schäle die Zwiebeln und die Kartoffeln und schneide sie in 2 cm große Würfel. Erhitze das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffeln rundherum gut an. Gib nach zehn Minuten die Zwiebeln dazu und brate sie mit. Würze mit Cayennepfeffer, Kümmel, scharfem Paprikapulver und Salz. Brate weiter, bis die Kartoffeln gar sind.
3. Nimm den Knoblauch heraus, lasse ihn kurz auskühlen und drücke ihn dann durch eine Presse. Vermische ihn mit Zitronensaft und Eigelb. Gib nach und nach das Sonnenblumenöl hinzu und rühre kräftig. Würze mit einer Prise Salz.
4. Serviere die Bratkartoffeln mit einem Klecks Aioli.

Kesselrezepte

1. Ungarisches Gulya´s für 6 Personen

Zutaten

* 1 kg Rindfleisch-Waldschinken od. Schulter
* 500 g Kartoffeln
* 400 g grob geschnittene Zwiebeln
* 40 g Paprika edelsüß
* 3 TL Tomatenmark dreifach konzentriert oder 2 Tomaten enthäutet, gewürfelt
* 2 Knoblauchzehen gepresst
* 2 EL Schweineschmalz
* 1 Paprikaschote grün
* 1 Paprikaschote rot
* Kümmel
* Salz
* Wasser- od. Rindsuppe zum Aufgießen

Zubereitung

1. Lasse das Fett in einem großen Topf heiß werden, röste darin die grob geschnittenen Zwiebeln hellbraun, gib das Fleisch dazu und röste es, bis es Farbe annimmt. Gib die Tomaten oder das Tomatenmark sowie die Paprika dazu und röste sie kurz mit. Gib die Paprikastreifen dazu und mit Suppe oder Wasser aufgießen, gib die Gewürze hinzu und lasse es ein paar Stunden auf kleiner Flamme köcheln.
2. Bereite den Kessel vor, heize das Holz unter und mache Feuer. Gib das Gulasch in den Kessel und lasse ihn ein bis zwei Stunden köcheln. Gib die Kartoffeln eine halbe Stunde vor Kochende hinzu.
3. Richte das Gulasch an und bestreue es mit Paprikastreifen.

2. Hausmacher Wurst für 2 Personen

Zutaten

* 125 ml Brühe
* 3 Zwiebeln
* 1 Kringel Hausmacher Blutwurst
* 1 Kringel Leberwurst
* 1 Teelöffel Majoran
* 1 Teelöffel Bohnenkraut
* ½ gestrichener TL schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Teile die Würste in große Stücke, schneide sie längs ein und ziehe die Haut ab. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in recht feine Würfel.
2. Erhitze die Brühe in einem Topf, lege die Wurststücke hinein und lasse sie unter Rühren schmelzen, so dass ein gleichmäßiger Brei entsteht.
3. Rühre die Gewürze und Zwiebeln hinein und lasse es unter Rühren für ein bis zwei Minuten köcheln. Setze einen Deckel auf, nimm den Topf vom Feuer und lasse die Wurst noch etwas durchziehen. Abschmecken und zu Sauerkraut und Pellkartoffeln servieren.

3. Cabanossi für 5 Personen

Zutaten

* 800 g Kartoffeln
* 500 g Schweinegulasch
* 300 g Cabanossi
* 250 ml Brühe
* 2 Zwiebeln
* 2 Paprikaschoten, rot und grün
* 2 mittelgroße Zwiebeln
* 1 gehäufter EL Tomatenmark
* 1 gestrichener EL Majoran
* 1 gehäufter TL Kümmel
* 1 gehäufter TL Paprikapulver, edelsüß
* Chilipulver
* Salz

Zubereitung

1. Brate das Schweinegulasch in einem breiten Schmortopf in Sonnenblumenöl scharf an. Gib die gewürfelten Zwiebeln dazu und dünste sie an. Würze mit Chili, Paprikapulver, Majoran und Kümmel und röste die Gewürze zusammen mit dem Tomatenmark darin an.
2. Schäle die Kartoffeln, salze sie und gib sie zum Fleisch. Gib einen kleinen Teil der Brühe hinzu und lasse die Kartoffeln für 20 Minuten zugedeckt fast gar kochen.
3. Würfel die Paprikaschoten und schneide die Cabanossi in Scheiben und gib sie hinzu. Gieße es mit der restlichen Brühe an, salze es etwas und lasse alles für weitere 30 Minuten zugedeckt weich schmoren. Rühre immer wieder vorsichtig um. Gib eventuell noch ein wenig Brühe hinzu.

4. Bohneneintopf für 10 Personen

Zutaten

* 7 Liter Wasser
* 1 ½ kg geräucherte Rippchen
* 1 ½ kg Bohnen
* 1 kg Zwiebeln
* 4 große Karotten
* 4 Knoblauchzehen
* 4 EL Paprikapulver, edelsüß
* 2 Cabanossi, klein geschnitten
* 2 Kartoffeln
* 1 gestrichener TL Paprikapulver
* ¼ Knollensellerie
* Sonnenblumenöl
* Salz nach Belieben

Zubereitung

1. Lasse über Nacht die Bohnen in reichlich Wasser einweichen und am nächsten Tag die Bohnen abtropfen. Koche sie in drei Liter Wasser im offenen Topf auf.
2. Schneide die Zwiebel klein und brate sie in Sonnenblumenöl leicht an. Gib die geschnittenen Cabanossi und die geräucherten Rippchen in den Kessel und brate sie ebenfalls leicht an. Lösche es mit sieben Liter Wasser ab.
3. Bereite inzwischen die übrigen Zutaten vor: Wasche die Kartoffeln, die Karotten, die Sellerieknolle, die Knoblauchzehen und die Petersilienwurzeln, schneide sie grob und gib sie in den Kessel. Schütte die Bohnen in das Wasser und warte, bis es kocht.
4. Würze mit dem Paprikapulver edelsüß und scharf. Nach zwei bis drei Stunden ist der Bohneneintopf fertig.

5. Fischgulasch für 15 Personen

Zutaten

* 6 Liter Wasser
* 4 kg Fische
* 2 Liter Weißwein
* 200 g Speck
* 30 ml Worcestersauce
* 8 Zehen Knoblauch
* 6 kl. Dosen geschälte Tomaten
* 6 Becher Naturjoghurt
* 4 Zwiebeln
* 3 Bund Lauchzwiebeln
* 3 Paprikaschoten
* 2 EL Fischgewürz
* 1 Bund Suppengemüse
* Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Koche die Fische und das Suppengemüse in sechs Litern Wasser mit etwas Salz und Pfeffer für ca. zehn Minuten. Nimm die Fische heraus, trenne das Fleisch von Gräten und Haut und schneide es in walnussgroße Stücke. Koche die Köpfe und Gräten für weitere 20 bis 30 Minuten aus und gieße den Sud durch ein Sieb ab.
2. Würfel den Speck klein und lasse ihn aus. Hacke die Zwiebeln klein und schwitze sie im Fett glasig an. Lösche mit ¾ des Weißweins ab, gib den Fischsud wieder zu und koche es auf. Schneide die Paprikaschoten in Streifen und den Lauch in Ringe.
3. Zerdrücke den Knoblauch und zerkleinere die Tomaten grob, gib beides hinzu und lasse es für ca. zehn Minuten kochen. Schmecke es mit dem restlichen Weißwein, der Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Fischgewürz ab. Gib die Fischstücke hinzu und lasse es warm werden. Rühre je Teller beim Servieren ein bis zwei EL Joghurt leicht unter.

6. Goldgräberpfanne für 6 Personen

Zutaten

* 1 kg Hackfleisch vom Rind
* 500 g frische Champignons
* 3 EL Olivenöl
* 2 große Fleischtomaten
* 1 Glas Tomatensauce mit Knoblauch
* 1 Bund Petersilie
* 1 große Gemüsezwiebel
* Scharfes Paprikapulver
* Grober Pfeffer

Zubereitung

1. Gib das Olivenöl in den Kessel und brate das Hackfleisch von allen Seiten an. Würze es mit Paprikapulver und Pfeffer, wenn das Hackfleisch etwas Farbe bekommen hat. Decke den Kessel mit einem Deckel ab.
2. Schneide die Zwiebeln in kleine Würfel und hebe sie unter das Hackfleisch.
3. Würfel die Paprikaschoten auch klein und gib sie unter das Hackfleisch. Schneide die Champignons in Scheiben und gib sie dazu. Würfel die Tomaten und gib sie zuletzt darüber.
4. Füge nun die Tomatensauce hinzu und lasse es auf kleinster Flamme durchziehen. Schneide die Petersilie klein und streue sie darüber.

7. Lagerfeuerkessel für 4 Personen

Zutaten

* 750 g Rindergulasch
* 500 g Champignons
* 500 g Kartoffeln
* 200 g Salsiccia
* 75 ml Barbecuesauce
* 4 Möhren
* 4 Stiele Petersilie
* 3 Lorbeerblätter
* 2 Zwiebeln
* 2 EL Mehl
* 2 EL Öl
* 2 TL Tomatenmark
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Tupfe das Gulasch trocken und schneide ihn ggf. etwas kleiner. Schäle die Zwiebeln und würfel sie. Schäle die Möhren, wasche sie, vierteln und schneide sie in Stücke. Wasche die Champignons kurz und halbiere sie. Schäle die Kartoffeln, wasche und würfel sie. Löse das Salsiccibrät aus der Haut und zerbröckel es grob.
2. Erhitze das Öl und brate das Fleisch kräftig darin an. Brate kurz die Möhren, die Kartoffeln, die Champignons und die Zwiebeln mit. Füge die Lorbeerblätter hinzu. Würze mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.
3. Rühre das Tomatenmark ein und schwitze es kurz an. Lösche alles mit 1,25 l Wasser ab. Rühre die Barbecuesauce ein. Koche es auf und lasse es für ca. 1 ½ Stunden köcheln.
4. Wasche die Petersilie und hacke sie. Rühre 4 EL Wasser und Mehl glatt. Rühre es in die Suppe und lasse es ca. drei Minuten köcheln. Schmecke die Suppe mit Pfeffer und Salz ab. Rühre die Petersilie unter.

8. Chili con Carne

Zutaten

* 1 Liter Wasser
* 500 g gemischtes Hackfleisch
* 500 g passierte Tomaten
* 500 ml Fond
* 75 g Tomatenmark
* 4 EL Chiliöl
* 3 Dosen Bohnen
* 3 Knoblauchzehen
* 3 Zwiebeln
* 3 Karotten
* 2 rote Paprika
* 2 Chilischoten
* 2 gestrichene EL gemahlener Kreuzkümmel
* 2 gestrichene EL Paprikapulver edelsüß
* 1 Dose Mais
* 0,5 gestrichene EL Cayenne
* 0,5 gestrichene EL Paprikapulver scharf
* Salz
* Gewürzmischung

Zubereitung

1. Spüle das Dosengemüse ab und schneide die Karotten, die Paprika und die Zwiebel klein. Platziere den Kessel über der Flamme und erhitze ihn.
2. Gib das Öl in den Kessel und erhitze es. Schwitze darin die Paprika und die Zwiebel goldgelb an. Gib den Knoblauch hinzu und rühre kurz durch.
3. Röste das Hackfleisch an. Gib nach drei bis vier Minuten die Gewürzmischung dazu, röste es kurz, gib das Tomatenmarkkonzentrat hinzu und röste wieder kurz an. Rühre dabei immer wieder um.
4. Lösche mit den passierten Tomaten ab, gib die Chilischoten hinzu und koche es auf. Hänge den Kessel etwas höher, so dass sich die Hitze reduziert.
5. Gib den Fond hinzu und lasse die Karotten darin etwa 20 Minuten kochen.
6. Gieße mit einem Liter Wasser auf, koche darin den Mais und die Bohnen auf und reduziere auf die gewünschte Konsistenz.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Feuriger Gulasch-Kessel für 4 Personen

Zutaten

* 800 g gewürfelter Schnitzelbraten vom Schwein
* 200 ml trockener Rotwein
* 5 Möhren in Scheiben
* 5 Kartoffeln
* 4 gehackte Knoblauchzehen
* 4 EL Tomatenmark
* 3 gehackte Zwiebeln
* 3 Marirüben
* 2 rote Paprika gewürfelt
* 1 Glas Kapern
* 0,5 TL gemahlener Koriander
* Gemahlener Kümmel
* Gemahlener Piment
* Paprika rosenscharf
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Brate das Fleisch mit Pflanzencreme an. Gib die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und schmore es mit an.
2. Hebe nacheinander die Paprika, die Kartoffeln und die Karotten hinzu, gib das Tomatenmark dazu und lösche mit dem Rotwein ab.
3. Decke es mit einem Deckel ab und lasse es für 45 Minuten schmoren.
4. Gib die Kapern und die Marirüben dazu und lasse es noch 15 Minuten köcheln.
5. Würze mit Koriander und schmecke mit Kümmel, Paprika, Piment, Salz und Pfeffer ab.

10. Schaschlik für 2 Personen

Zutaten

**Für die Schaschlikspieße**

* 400 g Schnitzelfleisch
* 4 Schaschlikspieße
* 2 geviertelte Zwiebeln
* 1 Stück durchwachsender Speck
* 1 rote Paprika grob gewürfelt
* 1 grüne Paprika grob gewürfelt
* 1 gelbe Paprika grob gewürfelt

**Für die Sauce**

* 1 Zwiebel fein gewürfelt
* 1 Tetrapack passierte Tomaten
* Restliche Paprika fein würfeln
* Ahornsirup
* Olivenöl
* Currypulver
* Knoblauchpulver
* Cayennepfeffer
* Paprika edelsüß
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

**Die Spieße**

1. Die Schaschlikspieße abwechselnd mit dem Gemüse aufstecken, mit Fleisch beginnen und enden.

**Sauce**

1. Gib das Olivenöl in den Kessel und dünste die Paprika und die Zwiebeln an. Würze mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer. Schließe den Kessel mit einem Deckel und dünste für ca. zehn Minuten. Das Gemüse sollte nach wie vor stückig sein. Gib die passierten Tomaten hinzu und schmecke mit Ahornsirup, Cayennepfeffer, Paprika edelsüß, viel Currypulver, Salz und Pfeffer kräftig ab. Lasse alles noch etwa 20 Minuten einreduzieren.

11. Soljanka „Ossi-Art“ für 10 Personen

Zutaten

* 1,2 kg Kasslernacken
* 1 kg Tomaten, entkernt und geschält
* 500 g Salami
* 7 EL Lorbeerblätter
* 4 große Paprikaschoten
* 3 große Zwiebeln
* 2 EL Sambal Oelek
* 2 TL Pfefferkörner
* 1,5 Ringe Fleischwurst
* 1 Glas Letscho
* 1 Glas Gewürzgurken
* 1 Tube Tomatenmark
* 1 Zitrone
* Chilischoten
* Crème fraîche
* Salz

Zubereitung

1. Schneide den Kasslernacken in Würfel und die Salami sowie die Fleischwurst in Streifen. Hacke die Zwiebeln in Würfel. Zünde das Holz schon einmal für den Kessel an.
2. Würfel die Tomaten und schneide die Paprika in Streifen. Schneide die Gewürzgurken in feine Scheiben und drücke die Zitrone aus. Dünste im Kessel den Kasslernacken, die Salami, die Fleischwurst und die Zwiebel an.
3. Gib das Letscho, die Paprika, die Gewürzgurken und die Tomaten hinzu und lasse es aufköcheln. Wenn es kocht, gib den Saft der Gewürzgurken, den Zitronensaft und das Tomatenmark hinzu.
4. Schmecke es mit dem Sambal Oelek und dem Salz ab. Gib die Chilischoten, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner hinzu.
5. Lasse es eine halbe Stunde mit Deckel kochen und rühre regelmäßig um. Lege auch immer Feuer nach.
6. Serviere die Suppe und garniere es mit einem Teelöffel Crème fraîche und einer Scheibe Zitrone.

12. Bohnengulasch mit geräucherter Schweinshaxe für 6 Personen

Zutaten

* 1 Stück hintere Schweinshaxe, geräuchert 1,5-2 kg
* 700 g Saubohnen Trockenprodukt
* 400 g Kartoffeln
* 3 Knoblauchzehen
* 2 Stk. Petersilienwurzel
* 2 Karotten
* 2 EL Öl
* 2 EL Mehl
* 1 große Zwiebel
* 1 kleine Chilischote
* 1 Ei
* 1 EL Paprikapulver edelsüß
* 1 EL Gulaschgewürz
* Mehl
* Salz

Zubereitung

1. Löse die Schweinshaxe von den Knochen und schneide das Fleisch in 2 x 2 cm Würfel. Bringe es zum Kochen, koche es auf und lasse es für fünf Minuten kochen. Seihe ab und spüle es mit kaltem Wasser ab.
2. Gib das Fleisch zusammen mit den trockenen Bohnen, den Petersilienwurzeln, den geputzten Karotten und zwei Knoblauchzehen, den gewürfelten Kartoffeln, einer halben Zwiebel, der Chilischote und dem Gulaschgewürz in den Kessel. Übergieße es mit Wasser und bringe es zum Kochen. Für 15 bis 20 Minuten kochen.
3. Erhitze 2 EL Öl und lasse die Hälfte fein gewürfelter Zwiebeln glasig werden. Mische 2 EL Mehl unter und schwitze es an, bis es weiß wird.
4. Presse eine Knoblauchzehe hinein und rühre sie unter. Nimm es vom Feuer und mische 1 EL Edelsüßpaprika unter. Lasse es etwas abkühlen. Gib 100 ml kaltes Wasser hinein und rühre es mit einem Schneebesen glatt. Binde das Gulasch mit der Mehlschwitze und koche es langsam auf.
5. Mische für die Nudeln Mehl mit Ei und Salz. Nimm nur so viel Mehl, dass der Teig nicht mehr klebt. Zupfe mit mehligen Fingern kleine Stückchen von dem Teig und gib sie direkt in die Suppe. Koche alles auf. Die Nudeln sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

13. Thüringer Knackwurstsuppe für 6 Personen

Zutaten

* 2 Liter Gemüsebrühe
* 1 Liter Fleischbrühe
* 1 Pfund Knackwurst
* 300 g Kohlrabiwürfel
* 200 g Kartoffelwürfel
* 50 g Tomatenmark dreifach konzentriert
* 3 gewürfelte Karotten
* 2 rote Zwiebeln
* 2 gepresste Knoblauchzehen
* 2 EL Butterschmalz
* 1 rote Spitzpaprika
* 1 weiße Zwiebel
* 1 Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten
* 1 Scheibe Sellerieknolle
* 1 Tasse trockener Weißwein
* 1 Prise Liebstöckel
* 1 Prise Bohnenkraut
* 0,5 Bund fein geschnittene Petersilie
* 0,5 TL Rauchsalz
* 0,25 Stück Lauchstange
* 0,25 Tasse Teriyaki-Soße
* 0,25 Tasse Sojasoße
* 0,25 TL getrockneter Majoran
* 0,25 TL getrockneter Salbei
* 0,25 TL getrockneter Thymian
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Putze das Gemüse, schnippel es und koche aus den Putzabfällen eine Brühe.
2. Würfel die Kartoffeln fein. Stelle eine Mischung aus Teriyaki, - Soja-Soße, den mit Rauchsalz verriebenen Knoblauch und den Trockenkräutern her und lege die Kartoffeln für eine Stunde ein.
3. Dünste die Zwiebeln in Schmalz glasig, schmore danach die Knackwurstwürfel und die Karotten, danach alle anderen Gemüse gut durch. Gib zum Schluss die marinierten Kartoffeln und die Marinade hinzu, röste kurz das Tomatenmark mit an und lösche alles mit dem Wein ab.
4. Fülle mit der Brühe auf, gib die Petersilie hinzu und lasse die Suppe 30 Minuten gar köcheln. Schmecke vorsichtig mit Salz und Pfeffer ab.

14. Linseneintopf für 10 Personen

Zutaten

* 500 Gramm fein gewürfelte Kartoffeln
* 50 g geräucherter durchwachsener Speck
* 50 g fetter Speck
* 4 Stück Mettenden
* 2 Dosen Linsen
* 2 gehackte Zwiebeln
* 1 Bund Möhren
* Öl
* Zucker
* Salz & Pfeffer
* Essig bei Bedarf

Zubereitung

1. Brate den Speck zuerst mit Öl und den Zwiebeln an. Füge die zwei Dosen Linsen hinzu. Koche die Möhren und die Kartoffeln extra und gib sie hinzu. Schneide die Mettenden in Scheiben und rühre sie unter den Eintopf. Lasse alles noch einmal 15 Minuten köcheln.
2. Bei Bedarf mit etwas Zucker und einem Löffel Essig den Eintopf süßsauer machen.

15. Tomatenkessel für 2 Personen

Zutaten

* 500 ml Gemüsebrühe
* 100 g Schlagsahne
* 30 g Butter
* 20 g Mehl
* 3 Scheiben Weißbrot-Toastbrot
* 2 Frühlingszwiebeln
* 2 EL Olivenöl
* 1 Dose Tomaten
* Paprika edelsüß
* Zucker
* Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Püriere die Tomaten mit dem Saft und gieße mit der Brühe auf, so dass du einen Liter erhältst.
2. Schneide die Zwiebeln in feine Ringe und dünste sie in dem Öl glasig. Bestäube es mit Mehl und dünste es auch kurz an. Gieße die Tomatenbrühe dazu und lasse es für einige Minuten köcheln.
3. Erhitze inzwischen die Butter und röste das gewürfelte Toastbrot darin goldgelb.
4. Schmecke die Suppe ab und ziehe die Sahne unter. Bestreue sie kurz vorm Servieren mit den Toastbrotwürfeln.

Süßspeisen

1. Schoko-Banane vom Grill für 1 Person

Zutaten

* 1 Banane
* Schokolade nach Belieben

Zubereitung

1. Erhitze die Banane mit der Schale und stecke die Schokolade hinein.
2. Lege die Banane in die heißen Kohlen, die aber nicht mehr glühen, bis die Schale schwarz wird. Dann ist die Banane schön weich und die Schokolade geschmolzen.

2. Waffeln für 10 Stück

Zutaten

* 500 g Mehl
* 500 ml Milch
* 250 g weiche Butter
* 200 g Zucker
* 5 Eier
* 1 Päckchen Vanillezucker
* Bratöl für das Waffeleisen

Zubereitung

1. Rühe alles zusammen. Der Teig sollte relativ dickflüssig sein.
2. Wenn die Feuerstelle genug Hitze hat, pinsel das Waffeleisen ein und gieße den Teig hinein.
3. Schließe das Waffeleisen und backe die Waffeln von beiden Seiten knusprig.

3. Grießbrei mit Obst

Zutaten

* 300 ml Wasser
* 80 g Weichweizengries
* 40 g Milchpulver
* 20 g Zucker
* 15 g getrocknete Früchte
* 10 g Vanillezucker

Zubereitung

1. Bringe 300 ml Wasser zum Kochen und gebe alle Zutaten, außer den Früchten, hinzu. Verrühre alles gut, so dass keine Klumpen entstehen.
2. Gib die getrockneten Früchte hinzu und lasse den Grießbrei noch wenige Minuten köcheln, bis er andickt.
3. Lasse den Grießbrei noch kurz abkühlen und genieße ihn warm.

4. S´mores für 6 Portionen

Zutaten

* 12 Graham Cracker
* 12 Marshmallows
* 3 Riegel Herscheys Milch-Schokolade

Zubereitung

1. Röste die Marshmallows über einem Lagerfeuer.
2. Baue das Keks-Sandwich zusammen, sobald die Marshmallows geröstet sind. Lege auf den unteren Keks die Schokolade, gib einen Marshmallow darauf und darauf kommt wieder ein Keks.

5. Grilled Berry Pie

Zutaten

* 750 g Beeren
* 300 g Weizenmehl
* 170 g Margarine
* 150 g Zucker
* 60 ml Wasser
* 3 EL Stärke
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Fette eine gusseiserne Pfanne mit Öl.
2. Stelle aus Weizenmehl, Margarine, Wasser, Vanillezucker und Salz einen Mürbeteig her. Massiere den Teig mit den Fingern in die Pfanne. Vermische die Beeren mit Stärke und Zucker und verteile sie auf dem Teig.
3. Lege die Pfanne danach auf ein heißes Grillrost und backe es für ca. 30 Minuten.

6. Süßes Stockbrot

Zutaten

* 500 g Mehl
* 250 ml Milch
* 75 g Margarine
* 30 g Frischhefe
* ½ TL Salz
* ½ geriebener TL Kardamom (optional)
* Extra Margarine
* Zimt und Zucker

Zubereitung

1. Knete einen Hefeteig aus den ersten sechs Zutaten und lasse ihn für etwa eine Stunde gehen.
2. Forme daraus Teigrollen, pinsel sie mit Margarine ein und wälze sie in einem Gemisch aus Zucker und Zimt.
3. Wickel die Rolle um einen geeigneten Stock, halte ihn über die Glut und warte ab.

7. Flamed Pineapple

Zutaten

* Frische Ananas
* Vanille-Eis
* Brauner Zucker
* Eventuell Schlagsahne

Zutaten

1. Bereite eine frische, durchgereifte Ananas vor. Entferne dazu den Boden und das Oberteil. Schäle die Ananas und entferne die Augen aus dem Fruchtfleisch.
2. Schneide die Ananas in 2 cm dicke Scheiben und bestreue sie mit braunem Zucker. Lasse den Zucker kurz einziehen.
3. Grille die Ananas bei großer Hitze an und wende mindestens einmal. Wenn die Oberfläche leicht braun, der Zucker schön karamellisiert und ein Grillmuster eingebrannt ist, richte sie mit Vanilleeis und Schlagsahne an.

8. Kürbis Zimtschnecken

Zutaten

Für den Teig

* 500 g Mehl
* 200 g Hokkaido Kürbis, püriert
* 100 ml lauwarme Milch
* 75 g Butter, geschmolzen, abgekühlt
* 2 EL brauner Zucker
* 1 Ei
* 1 Pck. Vanille Puddingpulver
* ½ Würfel frische Hefe
* ½ TL Salz

**Für die Füllung**

* 150 g Hokkaido Kürbis, püriert
* 100 g brauner Zucker
* 100 g gehackte Mandeln
* 75 g Butterflocken
* 2 TL Zimt

**Für das Frosting und die Dekoration**

* 100 g Puderzucker
* 50 g Frischkäse
* 10 g Hokkaido Kürbis, püriert
* 1 EL geröstete Mandeln

Zubereitung

1. Stelle zuerst das Kürbispüree her. Würfel dazu den Kürbis, gib ihn zusammen mit ein wenig Milch in eine Form und gare ihn abgedeckt, bis er weich ist. Nachdem der Kürbis abgekühlt ist, püriere ihn mit einem Stabmixer.
2. Verknete alle Zutaten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Lasse ihn an einem warmen Ort für 60 Minuten aufgehen.
3. Röste inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an.
4. Rolle den Teig rechteckig aus und bestreiche ihn mit 150 g Kürbispüree. Verteile darauf die gerösteten Mandeln, den Zimt, den Zucker und abschließend die Butterflöckchen. Rolle den Teig zu einer Rolle ein und schneide diese in 4 cm breite Schnecken.
5. Lege den Boden des Dutch Oven mit Backpapier aus. Setze die Kürbis-Zimtschnecken darauf, dass sie genug Platz zum Gehen haben. Lasse sie für weitere 60 Minuten gehen.
6. Backe die Schnecken für 40 bis 50 Minuten im Dutch Oven.

9. Kaiserschmarrn für 2 Personen

Zutaten

* 300 ml Vollmilch
* 125 g Mehl
* 45 g Zucker
* 40 g Rosinen
* 40 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
* 30 g Butter
* 4 Eier
* 1 Vanilleschote
* 1 Prise Salz
* Puderzucker

Zubereitung

1. Trenne zunächst die Eier und gib jeweils das Eigelb und das Eiweiß in eine große Rührschüssel. Schlage das Eiweiß steif und stelle es beiseite.
2. Kratze die Vanilleschote aus und gib das Vanillemark zusammen mit der Prise Salz und dem Zucker zum Eigelb und schlage es cremig. Gib nach und nach das Mineralwasser, die Milch und das Mehl hinzu und rühre die Zutaten vorsichtig ein.
3. Hebe den Eischnee vorsichtig unter und rühre ihn ein. Gib nach Bedarf die Rosinen hinzu oder wenn der Teig in der Pfanne ist.
4. Erhitze die Pfanne mit 1 EL Butter und bereite den Kaiserschmarrn auf einem Grill zu.

10. Poffertjes

Zutaten

* 250 g Mehl
* 150 ml Milch
* 75 g Butter
* 50 g Zucker
* 3 Eier Größe M
* 2 – 3 EL Öl
* 2 EL Puderzucker
* 2 gestrichene TL Backpulver
* 1 Packung Vanillezucker
* 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schlage die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen cremig auf. Rühre die Milch und 200 g Mehl unter, so dass keine Klümpchen entstehen.
2. Lasse das Ganze für ca. zehn Minuten quellen. Mische 50 g Mehl mit dem Backpulver und rühre es in den Teig.
3. Lasse die Pfanne bei mittlerer Hitze auf dem Grill warm lassen. Streiche die Mulden mit ein wenig Öl aus und fülle sie bis zum Rand mit Teig.
4. Backe die Poffertjes bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun aus. Erhitze zum Servieren die Butter und gib den Puderzucker über die Poffertjes.