

Outdoor-Event:

Kochen am Lagerfeuer

Schmieheim

Jahrtausendlang hatten die Menschen nur das Lagerfeuer zum Kochen – und das Feuer übt noch immer eine eigenartige Faszination auf uns aus.

In Zeiten von Cerankochfeldern und Mikrowellen, Thermomix und System-BBQ kann das Zubereiten von Lebensmitteln am Lagerfeuer eine spannende, einfache und schmackhafte Alternative sein...

KOCHGELEGENHEITEN.DE



Schloßstraße 29 / 77971 Kippenheim / mobil: 0170 5 365 202 / e-mail: tim@santo24.de

Kochen, Backen, Schmoren am Lagerfeuer

Auszüge aus den Zubereitungen...

Lachs am Brett

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lachsseite (rund 1 kg)
- Mischung aus je 2 Esslöffeln Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren
- ein unbehandeltes Brett (mindestens zwei Stunden gewässert), einige Nägel, nicht verzinkt.

Zubereitung:

Die Lachsseite mit dem Schwanz nach oben und der Haut zum Brett einfach festnageln. Mit reichlich zerstoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen und mit dem Brett an das Feuer stellen.

Nach 20 Minuten vorsichtig probieren, ob sich das Fleisch schon leicht mit der Gabel abnehmen lässt. Am besten schmeckt der Lachs frisch vom Brett.

Bannock-Brot

Zutaten für 4 Personen:

- 1 KG Mehl
- 5 g Natron & 6 Eßl Essig
- 2 TL Salz
- 4 EL Fett oder Öl
- Ca. 550 ml Wasser
- Hoch erhitzbares Fett zum Backen

Zubereitung:

Bannock stammt aus Schottland und ist das Brot der Wildnis und wird immer am offenen Feuer zubereitet.

Ähnliches Fladenbrot wurde aber schon immer und überall auf der Welt aus Mehl gebacken.

Aus Mehl, Wasser, Salz, Fett, Natron und Essig einen festen Teig zubereiten, der sich leicht von der Schüssel löst. Drei Minuten gut mit den Händen durchkneten und zu flachen Fladen formen, etwa einen halben Zentimeter dick, das Brot darf unförmig sein, das verleiht ihm eine interessante Textur. In der Muurikka Fett erhitzen und die Bannocks von beiden Seiten goldbraun backen.

Bannock schmeckt warm und frisch am besten.

Filet aus der Glut

Zutaten für 4 Personen:

- 1-2 Schweinefilets
- Thymian / Rosmarin / Majoran (frische, keine getrockneten Kräuter)
- Grobes Salz / Frischer gestoßener Voatsiperifery Urwald Pfeffer

Zubereitung:

Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien. Das Filet mit den Kräutern würzen.

!Die Kräuter können bei zu viel Hitze schnell verbrennen!

Feuer zur Seite schieben und eine ca. 5cm tiefe Mulde in die Asche ziehen, das Filet hineinlegen und mit Asche bedecken, darüber kommt die Glut und darauf das Feuer für rund 15-20 Minuten – dann ist das Fleisch schön angebraten und innen noch leicht rosa.

Die Asche und die Glut entfernen.

Mit Salz und Pfeffer würzen – dazu schmeckt Gemüse aus dem Feuer am besten.

Schmiemer-Brodwirschtli

Zutaten für 2kg Grundmasse:

- 1,5kg mageres Schweinefleisch
 - 0,5kg Schweinespeck
- Gewürze
- 36g Kochsalz
 - 100ml trockener Weißwein
 - 2g Kräutermischung (Bohnenkraut, Thymian und Salbei)
 - 2g frischer Pimpernell (kleiner Wiesenknopf)
 - 12g Grober schwarzer Pfeffer
 - 30g Petersilie frisch gehackt
 - 8g Knoblauch gequetscht

Die fertig vermengte Wurstmasse wird in Schafssaitlinge, Kaliber 26/28 gefüllt.

Marinierte Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

- 4-6 Ochsenbäckchen (Stück ca.200 g)

Für die Marinade:

- 700 ml trockener Rotwein
- 300 ml Portwein
- 5 Lorbeerblätter
- 5 Körner Piment
-

Mirepoix (Röstgemüse):

- 100 ml Öl
- 250 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 250 g Knollensellerie
- 5 Knoblauchzehen
- 4 EL Tomatenmark
- Salz, Paprika edelsüß, schwarzer frisch gestoßener Pfeffer

Zubereitung:

Die Ochsenbäckchen gründlich parieren.

Für die Marinade die Zutaten und die Ochsenbäckchen über Nacht im Kühlschrank bedeckt in die Marinade einlegen. Die Marinade dient später als Basis für die Schmorsoße.

Die Ochsenbäckchen im heißen Dutch Oven scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Die Schmorsoße:

Mirepoix (Röstgemüse) anrösten Wenn alles eine harmonische dunkle Färbung aufweist, tomatisieren. Mit der Marinade ablöschen. Ochsenbäckchen hinzugeben und das Ganze 2,5 Stunden im Dutch schmoren lassen – gelegentlich kontrollieren, ob die Marinade zu stark einkocht, gegebenenfalls mit Rotwein auffüllen.

Vorsicht: Die Soße so stark einkochen lassen, dass eine Bindung nicht mehr notwendig ist.

!!! Die Bäckchen heiß servieren

Für das Asado (Schwein oder Lamm):

Salmuera:

1 l Wasser/4 EL Grobes Meersalz aufkochen und abkühlen lassen

Chimichurri:

- 1 Knoblauchknolle, fein gehackt
- 1 Tasse frische glatte Petersilie, gehackt
- 1 Tasse frischen Oregano, gehackt
- 2 TL rote Chilliflocken, gestoßen
- 60 ml Rotweinessig
- 125 ml Olivenöl, extra-vergine

Alles vermischen, sollte 1 Tag vorher zubereitet werden, im Kühlschrank 1-2 Wochen haltbar.

Entrecôte (Ribeye-Steak) direkt vom Buchenscheit

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Steaks Entrecôte ca. 7-8mm stark geschnitten
- 4 armdicke aufgespaltene und trockene Buchenscheite
- Fleur de Sel
- gestoßener frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Steaks werden direkt auf den glühenden Scheiten zubereitet.

Dazu die Scheite in einen Glutstock legen und anbrennen lassen, bis die aufgespaltene Seite mit einer roten Glutschicht überzogen ist. Das Fleisch darf vorab nicht gewürzt werden und muss trocken getupft sein.

Das Feuer und die lose Asche von den Buchenscheiten blasen. Die Steaks auf die glühenden, aber nicht mehr brennenden Scheite legen und nach kurzer Zeit, wenn sich das Fleisch löst, wenden. Durch das Auflegen verliert das Buchenholz sofort an Hitzeenergie, deshalb beim Wenden auf eine frische Glutstelle legen.

Es handelt sich um Minutensteaks, die nach dem Herunternehmen nur kurze Zeit benötigen zum Ruhen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfelküchle im Hieronymus-Bierteig

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 200 ml Hieronymus-Bier
- 1 Messerspitze Zimt
- 4 Äpfel
- 1 Prise Salz und Zimt
- 250 g Fett zum Ausbacken in der Muurikka

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig rühren. Die Äpfel ohne Kerngehäuse in 1-cm-Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben durch den Hieronymus-Bierteig ziehen und im heißen Fett in der Muurikka ausbacken.

! Dazu passt hervorragend Lagerfeuerkaramell (gezuckerte Kondensmilch die am Lagerfeuer karamellisiert wird).

Cobbler (Flickschuster- süßer Auflauf im Dutch Oven)

Zutaten für 4 Personen:

Füllung:

- 600 g Erdbeeren oder andere saisonale Früchte
- 250 g brauner Zucker
- 3 EL Mehl
- 400 ml Wasser
- Saft einer ½ Zitrone

Teig:

- 200 g Mehl
- 3 EL brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 60g Butter, gekühlt
- 10 EL süße Sahne

Zubereitung:

Die Erbeeren in den Dutch geben und den Sirup aus 200g Zucker und dem Wasser und dem Zitronensaft herstellen. Über die Erdbeeren geben und ca. 20 Minuten nur mit Unterhitze im Dutch einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten, dazu alle Zutaten durchkneten (nur 50g der Butter verwenden). Den Teig ca. 5mm ausrollen und passgenau in den Dutch legen. Die restlichen Butterflocken auf den Teig geben und den restliche Zucker.

Mit dem Deckel und Oberhitze ca. 25 Minuten garen – fertig ist der Erdbeer-Cobbler wenn der Teigdeckel fest und goldgelb gebräunt ist.

Magic Dust – Trockenmarinade-Rub by Kochgelegheiten.de

Zutaten für ca. 0,2 KG:

- 7 El Paprika Edelsüß
- 5 El. brauner Zucker
- 5 Tl. schwarzer Pfeffer gemahlen
- 2 EL Koriandersaat
- 4 El. Meersalz (falls zu grob etwas mörsern)
- 5 El. Chillipulver
- 4 El. Kreuzkümmel (Cumin)
- 4 El. granulierter Knoblauch
- 4 Tl. Colman's Senfpulver
- 3 Tl. Cayennepfeffer
- 1EL Oregano getrocknet

Zubereitung:

Alles mischen und ggf. nach eigenem Gusto abwandeln.

Merke, wenn du zu viele getrocknete Kräuter verwendest können dies leicht verbrennen. Dieser Rub dien mit einem hitzebeständigen Öl auch als Marinade.

Wandle die Mischung nach deinem Geschmack ab, der eine mag es süß der andere lieber schärfer – es lohnt sich, nicht nur weil du Geld sparst ...