



BÄUMIX SCHLEMMEN

TIPPS UND TRICKS RUND UM DAS KOCHEN AM FEUER

6. Mai 2017
Priska Schwitter
Martina Herger
baumix.ch

PIZZA IM SCHAMOTTSTEINOFEN



Zutaten:

Teig:

500g Mehl
2 KL Salz
2 EL Olivenöl
20g Hefe
3dl Wasser

Belag:

Tomatensauce
Schinken
Pilze
Mozzarella
Gewürze

Zubereitung:

1. Teig zubereiten, aufgehen lassen
2. Schamottsteine im Feuer eine Stunde lang erhitzen, dann einen Ofen bauen und diesen mit Glut bedecken
3. Teig in kleine Stücke reissen, flach drücken und auf einem Kuchenblech oder Kochkessideckel beidseitig vorbacken
4. Teigstücke belegen
5. im Ofen auf Kuchenblechen oder Kessideckeln backen

Feuer:

zuerst sehr grosses offenes Feuer, dann Glut

Kochutensilien:

Schamottsteine
Kuchenbleche oder Kessideckel
Feuerwehr-Handschuhe
Schaufel
Backpapier
Teigschüssel
Kelle
Litermass

Hinweise:

Teig kann auch ausgewallt beim Bäcker bestellt werden.
Dieses Menü braucht viel Zeit.
Pizzas können auch im „Sandkessi“ gebacken werden (weniger Aufwand).

PENNE PRIMAVERA



| | | |
|-----------------|-------|--|
| Zutaten: | 300g | Rüebli, in dünnen Streifen, Lauch, in dünnen Streifen Erbsen |
| | 1 | Zwiebel, fein gehackt |
| | 1 | Bio-Zitrone, wenig Schale |
| | 2dl | Weisswein |
| | 6dl | Wasser |
| | 2.5dl | Rahm |
| | 500g | Teigwaren |
| | 1.5TL | Salz |
| | wenig | Pfeffer |
| | | Sbrinz, gerieben |

| | |
|---------------------|--|
| Zubereitung: | 1. Zutaten in ein Kochkessi geben, mischen und aufkochen |
| | 2. unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen |
| | 3. Käse drüberstreuen |

Feuer: offenes Feuer

Kochutensilien: Kochkessi

RATATOUILLETURM IM GLAS



- Zutaten:** diverses Ratatouille-Gemüse, in Scheiben geschnitten
Salz
etwas Gemüsebouillon
Olivenöl
Thymian, fein geschnitten
- Zubereitung:**
1. in einem Kochkessi Wasser aufkochen
 2. Gemüsescheiben würzen und in die Gläser schichten
 3. Bouillon, Öl und Thymian beifügen
 4. Gläser verschliessen, in das kochende Wasser stellen und ca. 10 bis 20 Minuten garen
- Feuer:** offenes Feuer
- Kochutensilien:** Konfigläser oder Weckgläser mit Deckeln
Kochkessi (mit Wasser gefüllt, ungefähr 2 bis 3cm hoch)
- Hinweis:** Es lohnt sich, stets zu kontrollieren, ob das Wasser im „Steamer“ nicht verdampft ist.

RÜEBLIBROT IM TONTOPF



| | | |
|-----------------|------|-----------------------|
| Zutaten: | 1kg | Mehl |
| | 3 TL | Salz |
| | 3 EL | Zucker |
| | 1 | Hefewürfel |
| | 4 | Rüebli, fein gerieben |
| | 6dl | Wasser |
| | 12 | Bundrüebli |
| | 12 | Specktranchen |

- Zubereitung:**
1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen
 2. Rüebli und Wasser begeben, mischen, zu einem glatten Teig kneten und aufgehen lassen
 3. Teig zu Kugeln formen und in die gut eingefetteten Gläser füllen
 4. Rüebli mit Specktranchen umhüllen und in den Teig stecken
 5. Gläser in ein mit Sand gefülltes und mit Backpapier ausgekleidetes Kochkessi stellen
 6. Rüeblibrote im Kochkessi auf der Glut mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten backen

Feuer: Glut

Kochutensilien: 2 Kochkessi (mit Sand gefüllt) und Deckel
12 Weckgläser oder Tontöpfchen
Backpapier
Teigschüssel
Kelle
Litermass

HEISSER STEIN (OUTDOOR-TISCHGRILL)

**Zutaten:**

Cervelatstücke
kleine Fleischstücke
Datteln im Speckmantel
Pflaumen im Speckmantel
Maiskolbenstücke
usw.

Zubereitung:

Die Steine ins Feuer legen, das Feuer ca. eine Stunde aufrechterhalten und danach die Steine als „Tischgrill“ benutzen.

Feuer:

offenes Feuer

Kochutensilien:

flache Steine
Feuerwehrhandschuhe

Hinweise:

Die Steine bleiben je nach Hitze und Grösse 20 bis 40 Minuten „bratungsfähig“. Grosse Hitze kann die Steine sprengen. Beim Braten soll immer einen Sicherheitsabstand eingehalten werden.

CRÊPES MIT BLÜTZUCKER



Zutaten:

| | |
|-------|-------------|
| 3dl | Milchwasser |
| 4 | Eier |
| 150g | Mehl |
| ½ TL | Salz |
| etwas | Öl |

Zubereitung:

1. alle Zutaten mit dem Schwingbesen zu einem Teig verrühren, den Teig etwas ruhen lassen
2. Öl in den Pfännchen erwärmen
3. wenig Teig in die Pfännchen geben und auf beiden Seiten goldbraun backen

Feuer: Glut

Kochutensilien:

- Kochkessi
- kleine Teflon-Pfännchen
- Teigschüssel
- Schwingbesen
- Litermass

ZITRONENCAKE



| | | |
|-----------------|------|-------------------|
| Zutaten: | 200g | Zucker |
| | 4 | Eier |
| | 200g | Margarine |
| | 2 TL | Backpulver |
| | 200g | Mehl |
| | 1 | Zitrone, nur Saft |

Mehrere Zitronen und Zahnstocher (oder Weckgläser)

- Zubereitung:**
1. Zucker, Eier und Margarine verrühren
 2. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen
 3. Zitronensaft hinzufügen
 4. Zitronen halbieren, auspressen, Teig in leere Zitronen einfüllen und mit Zahnstocher fixieren
 5. Zitronen in das mit Backpapier ausgekleidete Kochkessi legen und ungefähr 10 bis 20 Minuten backen

Feuer: Glut

Kochutensilien: Schüssel
Schwingbesen
Kochkessi (mit Sand gefüllt), Deckel
Backpapier

Hinweise: Die Zitronencakes können auch direkt im Feuer gebacken werden.

SCHOGGISPIESSE



Zutaten: Kuchenglasur oder Schokolade
beliebige Früchte
Kokosnuss geraspelt

Zubereitung:

1. Schokolade im Kochkessi schmelzen
2. Früchte in Stücke schneiden und aufspießen
3. flüssige Schokolade über die Spiesse giessen
4. Kokosnussraspeln drüberstreuen

Feuer: Glut

Kochutensilien: Spiesse
Kochkessi

POPCORN



- Zutaten:** Maiskörner
Zucker oder Salz
- Zubereitung:** Maiskörner in Sieben erwärmen
- Feuer:** Glut
- Kochutensilien:** Siebe mit einer Briede an einem Holzstab befestigt
- Hinweise:** Die Maiskörner können schnell verbrennen.
Beliebig mit Salz oder Zucker mischen.

ANZÜNDHILFEN



Zutaten: Eierkartons
alte Kerzen
Sägemehl

Zubereitung:

1. in einer alten Pfanne Kerzen auf dem Feuer schmelzen
2. Sägemehl in die Eierkartons verteilen
3. Eierkartons mit flüssigem Wachs füllen

Feuer: offenes Feuer

Kochutensilien: alte Pfanne
alte Kelle

HARZSALBE



| | | |
|------------------------|---|---------------------------------------|
| Material: | 90g 10-15g etwas | Sonnenblumenöl Bienenwachs Harz |
| Beschreibung: | <ol style="list-style-type: none">1. Öl im Wasserbad erwärmen2. Harz begeben und während 1-5 h im Öl ziehen lassen3. Absieben4. Öl wiederum leicht erwärmen und den Bienenwachs zugeben5. noch warm (und flüssig) in eine Salbendose füllen | |
| Feuer: | Glut | |
| Kochutensilien: | Kochkessi oder Blechdose grosses Konfiglas Sieb Salbendosen Küchenwaage | |
| Hinweis: | Flaschen und Dosen können bei der „Anwander-AG“ oder in Drogerien günstig bestellt werden. | |

GRUNDAUSRÜSTUNG FÜR DAS KOCHEN AM FEUER

- Arbeitshandschuhe
- Anzündhilfen
- Feuerzeug
- Kerzen
- Sackmesser
- Abfallsack
- Objekt, um dem Feuer Wind „zufächeln“ zu können (z.B. Kochkessideckel oder „Mätteli“)
- diverse Kochkessi/Emaillé-Krüge
- Wasserkanister

WEITERE IDEEN, DIE KINDER MÖGEN

- gebrannte Mandeln
- Schlangenbrot mit Schoggistängeli/Wienerli
- Fliegenpilze: Mozzarella mit Cherrytomaten oder halbes Ei mit ausgehöhlter, halber Tomate
- Schoggifondue
- Käsefondue
- Cervelatzoos (Tiere aus Cervelats schnitzen)
- heisser Draht: Gemüse und Würste auf einen Draht auffädeln, „spinnennetzartig“ über das Feuer halten und schmatzen, bis die Spiesse gebraten sind (nur Edelstahl draht verwenden, verzinkter Stahldraht ist ungesund)
- heissen, im Feuer aufgewärmten Stein ins kochende Wasser, in Kaffee oder in einen Zaubertrank werfen (sprudelnder „Knüller-Effekt“)
- Kohlentablette (in Drogerien erhältlich) im Feuer kurz erhitzen und in einem feuerfesten Gefäss mit Harz oder Tannennadeln belegen (rauchender „Knüller-Effekt“)

EMAILLE-KRÜGE UND KOCHKESSI:

Transa Travel & Outdoor

Pfistergasse 23

6003 Luzern

QUELLENANGABE

Kinderwerkstatt Wildpflanzenküche, Violette Tanner, AT Verlag, 2013