



REISE- KOCHBUCH

***PFADI JONES UND DAS
GEHEIMNIS VOM TANNERMOOR***

Sonntag, 17.7. ABEND

BOHNEN MIT SPECK

Für Reisende empfiehlt sich ein kräftiger Eintopf. Er gibt Energie und weckt die Lebensgeister nach einem anstrengenden Tag.

Nach der Anleitung von Pfadi Jones werden folgende Zutaten verkocht:

Zutaten:

1. Speck
2. Bohnen
3. Karotten
4. Tomatenmark
5. Mehl

BOSNA OD. KAFKA

Zur Stärkung an einem langen, anstrengenden Tag grillen wir Bratwürstel und Käsekrainer.

Daraus macht Pfadi Jones mit Zwiebel, Senf, Ketchup und Curry 2 tolle Fastfood-Gerichte:

Bosna & Kafka

Dazu kommt alles auf den Markt, was wir noch zu bieten haben:

Obst, Schokolade, Getränke,...

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

1. Blattsalat gut waschen und in kleine Stücke zerreißen. Karotten schälen und reiben.
2. Pute in Streifen schneiden (ca. 2 cm breit, 5 cm lang) mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Putenfleisch in Öl anbraten bei reduzierter Hitze Sesam dazugeben.
4. Blattsalat, Karotten und Mais durchmischen und mit dem Dressing aus Kernöl und Essig anrichten.
5. Salat portionsweise austeilen und die Putenstreifen darauf anrichten.
6. Dazu gibt es Brot (das getoastet besonders schmeckt).

HAMBURGER

1. Alte Semmeln in Wasser einweichen.
2. Gut ausdrücken und mit Faschiertem, Ei und Gewürzen vermengen.
3. Mit feuchten Händen Laibchen formen und diese in Brösel wälzen.
4. Salat waschen und semmelgroße Stücke reißen. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel würfelig schneiden und mit Mais und Mayonaise vermischen.
5. Fleischlaibchen in einer Pfanne mit Öl braten.
6. Fertige Laibchen in ein Burgerbrot legen und nach belieben garnieren.

EIERNOCKERL MIT SALAT

Zutaten: Mehl, Eier, Wasser, Salz, Schnittlauch, Salat, Essig, Öl

1. Salat waschen und äußere Blätter dabei entfernen. Salatblätter in kleine Stücke reißen oder schneiden und in die Salatschüssel geben. In einem Becher Marinade aus Essig und Öl vorbereiten.
2. Schnittlauch waschen und auf einem Brett klein schneiden. Ansätze und braune Spitzen entfernen.
3. Für die Nockerl Mehl, Eier und Wasser zu einem Teig vermengen und leicht Salzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nockerl durch das Spätzlesieb in das Wasser drücken. Wenn die Nockerl schwimmen, sind sie fertig. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Restliche Eier verrühren und über die fertigen Nockerl gießen. So lange über dem Feuer durchrühren, bis die Eier gestockt sind. Portionen mit Schnittlauch garnieren.
5. Salatmarinade über den Salat leeren und durchmischen. Mahlzeit!

Nockerlteig für 2 Personen:

30 dag Mehl

1 Ei

PIZZA UND WÜRSTEL

Pizza aus dem Erdofen.

Eine Spezialität, die auch Pfadi Jones zu schätzen weiß!

Gegrillte Würstel.

Über dem Holzkohlegrill immer wieder ein Genuß!

Da wir heute Gäste haben, wird groß aufgekocht. Nicht drängeln, es ist genug für alle da. Mahlzeit!

MINISTRONE

1. Nudeln nach Anleitung „al dente“ kochen.
2. Erdäpfel, Karotten und Sellerie schälen und würfelig schneiden. Zucchini ebenfalls würfelig schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch gesondert würfelig schneiden.
4. Öl erhitzen. Speck und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen.
5. Erdäpfel, Karotten, Erbsen und Sellerie dazugeben.
6. Tomatenmark beugeben.
7. Mit Suppe (aus Suppenwürfel lt. Anleitung) aufgießen.
8. Suppengrün und Petersilie dazugeben.
9. Köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
10. Ein Teller Suppe mit Nudeln anrichten und frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen.

ERDÄPFELGULASCH

1. Die Eräpfel schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf mit (kaltem) Wasser geben.
2. Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden.
3. In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel braun rösten.
4. Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten.
5. Die Kartoffel mit dem Wasser dazugeben, durchrühren.
6. Majoran, Kümmel, Lorbeerblatt und Suppenwürfel dazugeben und krafig unterrühren.
7. Einmal Aufkochen lassen.
8. Die Würstel in kleine Scheiben schneiden und dazugeben.
9. Köcheln lassen, bis die Kartoffel gar sind (ca. 20 min). Nicht anbrennen lassen.

MARILLENKNÖDEL

1. Kartoffelteig nach der Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Teig portionieren und in der Hand leicht flach drücken. Die Marille hineinlegen und den Teig rundherum zudrücken. Darauf achten, dass der Teig nirgends einreißt und gleichmäßig dick ist. Wenn der Teig klebt Hände mit Mehl einreiben.
3. Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen. Wenn die Knödel schwimmen sind sie fertig.
4. Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Brösel dazugeben. Leicht anrösten. Darauf achten, dass die Brösel nicht verbrennen (zuviel Hitze!).
5. Knödel mit Brösel herrichten und mit Staubzucker bestäuben. Mahlzeit!

LEBERKÄS HAWAII

1. Leberkäse rundherum mit Mehl bestäuben.
2. Nebenbei das Kartoffelpüree laut Anleitung zubereiten.
3. Leberkäse in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig braun braten.
4. Wenn der Leberkäse fast fertig ist je eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Schmelzkäse darauflegen. Kurz zudecken, damit der Käse schmilzt.

HILFREICHE TIPPS BEIM KOCHEN

- Vor dem Kochen die Hände waschen.
- Die Kochstelle säubern und Arbeitsplatz frei machen. Benötigtes Geschirr und Zutaten bereitlegen.
- Immer auf das Feuer achten. Wenn es während dem Kochen ausgeht, misslingt meist das Essen (zu wenig Hitze). Wenn es zu hoch brennt, können die Köche nicht gut arbeiten und das Essen brennt schnell an.
- Deckel verwenden, damit keine Asche ins Essen fällt.
- Windrichtung beachten, damit der Koch nicht im Rauch steht.
- Besondere Vorsicht bei heißem Wasser und heißem Öl (Verbrennungen!)
- Fertige Gerichte am Rand der Feuerstelle warmstellen.
- Wenn ein Topf frei ist, gleich noch vor dem Essen Wasser zum Abwaschen aufs Feuer setzen. Warmes Wasser löst Fett besser.

Gutes Gelingen,
Alex & Hiasi

CHINESISCHES HÜHNERCURRY

1. Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Fleisch in Würfel schneiden und mit Sojasauce marinieren
Zwiebel und Knoblauch in Würfelchen schneiden
Mandeln grob hacken
Karotten und Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden
3. Knoblauch und Zwiebel mit Öl anbraten.
4. Fleisch dazugeben und anbraten
5. Karotten dazugeben und ca. 4 min mitbraten
6. 3 Kaffeelöffel Curry dazugeben
7. Ananas + Saft dazugeben
8. mit Suppe aufgießen und einkochen lassen
9. 1 Esslöffel Maizena mit 4 EL Wasser abrühren und dazugeben.
10. Frühlingszwiebel und Mandel dazugeben.
11. ca. 1 min einkochen. Guten Appetit!

KALTES BUFFET

Hier findet sich sicher jeder was:

Aufstriche

Wurst

Käse

Gemüse

Obst



GESCHNETZELTES

1. Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
2. Champignons und Paprika gut waschen.
3. Champignons in Scheibchen schneiden, holzige Stängelteile entfernen.
4. Paprika in Streifen und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
5. Fleisch in Öl anbraten.
6. Zuerst die Zwiebel, dann die Champignons anschwitzen (Zwiebel sollten nicht braun werden).
7. Schlagobers dazugeben.
8. Mit Suppenwürfel, Pfeffer und Salz abschmecken.

PENNE ALL' ARRABIATA

1. Nudeln nach Anleitung in leicht gesalzenem Wasser kochen.
2. Fleisch klein schneiden und in Olivenöl anbraten.
3. Zwiebel und Knoblauch dazugeben.
4. Palatti (geschälte Tomaten) dazugeben.
5. Basilikum, Salz, Pfeffer abschmecken.
6. Ein wenig köcheln lassen.
7. Mit dem Gewürz aus der Chilimühle würzen. Mit wenig beginnen, Schärfe nach Geschmack dosieren!
8. Vor dem Servieren die kleingehackte Petersilie daruntermischen.
9. Wenn die Nudeln „al dente“, also bißfest, sind, im Sieb abseihen, zurück in den Topf und etwas Butter dazugeben.
10. Parmesan reiben und über das fertige Gericht streuen.

Guten Appetit.

WIENERSCHNITZEL

1. Kartoffel ungeschält in einem großen Topf Wasser kochen.
Petersilie waschen und grob schneiden.
2. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem tiefen Teller Eier aufschlagen und verquirlen.
In 2 weiteren Tellern Mehl und Brösel bereitstellen.
4. Die gewürzten Schnitzel kommen zuerst in das Mehl, dann in das Ei, danach in Brösel wenden.
5. Die Schnitzel in heißem Öl herausbacken.
6. Gekochte Kartoffeln schälen und mit Petersilie in einer Pfanne anbraten.
7. Das Schnitzel mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und einer Scheibe Zitrone servieren.

SPANFERKEL AUS DEM TANNERMOOR

Im Tannermoor, nicht weit von hier, treibt sich noch ein sehr abenteuerliches Getier herum. So auch eine Art Schwein, dessen Fleisch den Einheimischen schon sehr lange als zart und schmackhaft bekannt ist. Vor allem die Jungen dieses Schweines - die Ferkel - werden sehr geschätzt.

Sie werden traditionellerweise bei großen Festen über dem Feuer gegrillt und gemeinsam mit den Gästen verspeist. Dazu gibt es Beilagen aller Art.

Diese Feiern dauern meist sehr lange an und sind beliebte Treffpunkte für Leute aus Nah und Fern. Die ganze Nacht hindurch tauschen sie Geschichten aus und plaudern über die guten alten Zeiten.

ABENTEUER-PAKET

Dein Abenteuerpaket beinhaltet

- Semmerl
- Kabanossi
- Käseeckerl
- Gemüse
- Capri Sonne
- Schoki

Vergiß nicht deine Wasserflasche zu füllen
und genügend zu Trinken!

SCHINKENFLECKERL

1. Kartoffel ungeschält in einem großen Topf Wasser kochen.
Petersilie waschen und grob schneiden.
2. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem tiefen Teller Eier aufschlagen und verquirlen.
In 2 weiteren Tellern Mehl und Brösel bereitstellen.
4. Die gewürzten Schnitzel kommen zuerst in das Mehl,
dann in das Ei, danach in Brösel wenden.
5. Die Schnitzel in heißem Öl herausbacken.
6. Gekochte Kartoffeln schälen und mit Petersilie in einer
Pfanne anbraten.
7. Das Schnitzel mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und
einer Scheibe Zitrone servieren.