



Stockbrot

Für 6 Stück

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 10 min

Ruhezeit: ca. 40 min

Zutaten:

250 g Mehl

¼ TL Salz

20 g frische Hefe

1 EL flüssiger Honig

2 TL getrockneter Oregano

30 g geriebener Parmesan

7 EL mildes Olivenöl

Zubereitung:

Mehl und ¼ TL Salz in einer Schüssel mischen. Zerbröckelte Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser, Honig, getrockneten Oregano, geriebenen Parmesan und 3 EL Olivenöl zugeben. Alles mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche mit den Händen geschmeidig kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Auf bemehlter Fläche gut durchkneten. In sechs gleich große Stücke teilen. Zu langen Teigsträngen von 20 cm Länge formen.

Lange, feste Stöcke an den Enden mit Alufolie umwickeln. Teigstränge um die Folie wickeln. Stücke über das heiße Feuer halten und Teigstücke rösten. Dabei den Stock ab und zu drehen.



Auf dem Lagerfeuer gegartes Gemüse

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Zutaten:

2 Zucchini

2 Paprikaschoten (gelb und
rot)

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 Stängel Thymian

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, halbieren und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen, weiße Trennhäute entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel häuten, vierteln und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die einzelnen Blättchen vom Stiel abziehen, fein hacken.

Dann alles in eine Aluschale geben, salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl vermischen. Das Gemüse auf dem Lagerfeuer oder auf einem Grill circa 10 Minuten knackig garen.



Folienkartoffeln mit Käsefüllung

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit: ca. 45 min

Zutaten:

4 vorwiegend festkochende
Kartoffeln (à ca. 300 g)
2 EL Butter
100 g Camembert
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und circa 30 Minuten gar dämpfen. Anschließend leicht abkühlen lassen, längs aufschneiden und aushöhlen (bis auf einen circa 0,5 cm dicken Rand).

Das Innere der Kartoffeln mit der Butter und dem Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Den Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Kartoffeln füllen und diese einzeln in einem ausreichend großen Stück Alufolie einwickeln.

Auf dem Grill etwa 15 Minuten fertig grillen und servieren.



Gegrillte Ananas mit Honig

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 5 min

Grillzeit: ca. 5 min

Zutaten:

1 Ananas

1 EL Honig

1 EL Rum

1 EL geschmolzene Butter

1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Die Ananas oben und unten flach abschneiden und schälen. Die dunkelbraunen Augen auf der Frucht entfernen. Die Ananas mit einem großen Messer längs vierteln. Den harten Mittelteil mit dem Messer von oben nach unten herausschneiden. Die Ananasviertel teilen und in jedes Stück einen Holzspieß stecken. Den Honig mit Rum und Butter verrühren und damit die Ananasspalten einpinseln. Die Ananasspieße werden 3-5 Minuten auf den heißen Grill gelegt und regelmäßig gewendet.

Tipp: Perfekt dazu passt eine Kugel Vanilleeis.