

## Ablauf

### 10 Uhr

#### Kochen am schnell entzündeten Feuer:

Trapper-Frühstück,  
Speck, Ei, Pfannkuchen mit Ahornsirup,  
Lagerfeuer-Kaffee,  
Baked Beans vom Vortag,  
Dieses alles zusammen essen, erst dann geht es weiter.

#### Bannock (wenn jemand das Rezept probieren möchte),

Brot für 13 Uhr ansetzen.

### 11 Uhr

#### Asado:

Rinderrippe,  
Spanferkel,  
Ein richtiges Steak.

### 12 Uhr

#### Kochen auf der Glut:

Lachs am Brett,  
Steak auf der Glut,  
Forelle direkt auf der Glut,  
Aubergine, Knoblauch, Paprika, Champignons, Bruschetta,  
Kartoffel, Zwiebel unter der Glut.

### 13 Uhr

Bratwurst selbst machen (eine Hälfte),  
Flammkuchen und Brot (eine Hälfte),  
Gans/Ente am Strick.

### 14 Uhr

Bratwurst selbst machen (zweite Hälfte),  
Backen: ,  
Brot und Flammkuchen,  
Filet Bernaise,  
Pilzpfanne,  
Potjie,  
Popcorn.

### 15 Uhr

#### Dutch-Oven:

Brot, Brötchen,  
Kuchen (Ananas-Upside-Down-Kuchen),  
Zimtschnecken,  
Krustenbraten,  
Cobbler,  
Kartoffelgratin.

### 17 Uhr

#### Lagerfeuer-Bufferet

Sauerkirschen flambieren und Eis.

## Trapper-Frühstück

Dieses Frühstück ist nicht nur als Nahrung gedacht, sondern auch dazu da, Sie im Umgang mit dem Feuer vertraut zu machen. Ein Spiegelei zu braten ist auf dem heimischen Herd sicherlich keine Herausforderung, am Lagerfeuer werden Sie feststellen, daß Sie damit zunächst Schwierigkeiten haben werden. Das bessert sich, wenn Sie gelernt haben das Feuer zu regulieren.

### Am Lagerfeuer zu kochen heißt das Feuer zu beherrschen

#### Zutaten für vier Personen:

Speck und Eier nach Bedarf (Richtwert: drei bis fünf Scheiben Bacon und ein bis zwei Eier pro Person)

#### für die Pfannkuchen (12 Stück):

- 2 Tassen Sauerteigstarter aus Roggenmehl (vom Vortag, schön blasig)
- 1 Tasse Weizen- oder Roggenmehl, ich bevorzuge Roggen
- 1 Tasse Wasser oder Milch
- 1 leicht geschlagenes Ei
- 2 Tl Öl
- 2 Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- Ahornsirup zum Bestreichen

#### So wird's gemacht!

Der Speck wird in die kalte Pfanne gelegt und dann langsam groß gebraten. Hört sich einfach an, ist aber eine der Küchengeheimnisse schlechthin. Es geht nur so: den Bacon in die kalte und trockene Pfanne legen, und zwar sauber nebeneinander und ganz flach, damit er möglichst viel Kontakt mit dem Pfannenboden bekommt. Tut ja nicht weh, die Pfanne ist kalt und steht auch nicht auf dem Feuer. Dann mit wenig Hitze die Pfanne langsam erhitzen, bis sich der Speck zusammenzieht. Auf keinen Fall wild rumrühren oder dauernd den Speck wenden, da er dann schon wellig ist, bekommt er keinen Kontakt mehr mit dem Pfannenboden und wird nicht mehr groß. Nach einiger Zeit hat der Speck das Fett und Wasser verloren und ist nur noch halb so groß und auf der Unterseite hellbraun. Dann wird er einmal gewendet und von der anderen Seite so lange gebraten, bis er auch dort hellbraun ist. Jetzt ist er immer noch gummiartig, wird aber groß, wenn man ihn auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen läßt. Beim Speck braten ist wichtig, daß man jede Scheibe einzeln behandelt und nicht wild mit einem Spachtel in der Pfanne herumrührt. Auch gibt es heißere Stellen, an denen der Speck früher fertig ist, da sollten Sie die Scheiben in der Pfanne umschichten. Wenn die Pfanne zu schräg steht, dann läuft das Fett in einer Stelle zusammen und der Speck verbrennt auf dem blanken Metall. Bewegen Sie dann den Pfannenstiel so, daß das Fett an die entgegengesetzte Stelle läuft.

Wenn der Speck fast fertig ist, schlägt man einige Eier daneben und läßt diese in dem Speckfett braten. Durch den sich zusammenziehenden Speck ist Platz geworden. Schlagen Sie dabei die Eier in das Fett, so vermeiden Sie, daß diese erst einmal durch die ganze Pfanne rutschen und schließlich doch im Fett landen, dabei aber den Speck mit verklebt haben. Die noch folgenden Sauerteig-Pfannkuchen braten Sie auch gleich in dem Speckfett neben den Spiegeleiern. Sollte dabei anhängen, gießen sie etwas Öl dazu. Dann den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf jeden Teller kommen einige Scheiben Speck und einige Spiegeleier, dazu die Pfannkuchen und einen Schlag mit den Bohnen.

In einer Schüssel werden die Zutaten für die Sauerteigpfannkuchen mit einer Gabel gut verschlagen und eine Stunde zur Seite an einen warmen Ort gestellt, bis der Teig schön blasig ist. Zum Backen wird der Teig löffelweise in die heiße Pfanne mit dem Fett gegeben. Kurz von einer Seite braun backen, dann wenden und von der anderen Seite auch braun backen. Die etwa fingerdicken Pfannkuchen sollten locker sein und haben einen feinen Sauerteiggeschmack.

Wenn Sie nicht so viele Pfannkuchen backen wollen, dann halbieren Sie die Zutaten bis auf das Ei. Auf keinen Fall dürfen Sie den Teig zurück zum Sauerteigstarter geben, der Teig würde sofort faulen, da schon Öl und Ei in dem Teig eingearbeitet sind.

Wem der Geschmack zu sauer ist, der kann den Teig mit einem Teelöffel Natron geschmacklich abmildern.

## Hinweise:

Beobachten Sie, wo sich das Fett in der Pfanne sammelt, dort müssen Sie braten und beispielsweise die Eier hineinschlagen. Die Pfanne steht nie genau waagrecht.

Wenn die Speisen verbrennen, dann hat das immer zwei Ursachen: zu wenig Fett und zu viel Hitze.

Wenn die Speisen anbrennen, dann nehmen Sie die Pfanne vom Feuer, aber Vorsicht, der Griff ist heiß.

Wenn die Pfanne erst heiß ist, dann müssen Sie schnell arbeiten, denn man kann ein Lagerfeuer nicht so schnell runterschalten wie ein E-Herd.

Über den Flammen zu arbeiten ist heiß und unangenehm, nehmen Sie die Pfanne vom Feuer, dann können sie in aller Ruhe die Eier hineinschlagen oder den Pfannkuchenteig hineingeben. Anschließend können Sie dann in Ruhe weiterbraten.

Wenn die Pfannkuchen zu dünn und zu groß werden, dann ist der Teig zu flüssig und Sie müssen Mehl dazugeben.

Braten Sie die Pfannkuchen, bis sich auf der Oberseite reichlich Blasen zeigen, dann erst drehen Sie die Pfannkuchen einmal um.

## Wir haben für Sie den Pfannkuchenteig schon vorbereitet, eine Tasse Teig ist für eine Person mehr als genug.

## Lagerfeuer-Kaffee

Zu einem guten Frühstück gehört ein guter Kaffee, so wie ihn die Cowboys trinken. Dieser Kaffee braucht auch nicht gefiltert zu werden, da die grob gemahlene Kaffeebohnen sich absetzen, wenn man in die brodelnd-heiße Kanne eine halbe Tasse kaltes Wasser gießt. Die Kanne mit kaltem Wasser füllen (höchstens bis unter den Anfang des Ausgießers) und das abgemessene Kaffeepulver (für die Kanne in XXL mit vier Litern Inhalt einen gehäuften blauen Becher) dazugeben. Auf oder an dem Lagerfeuer aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen und eine halbe Tasse kaltes Wasser dazugeben, damit sich das Pulver absetzt. In Becher füllen und genießen.

Die Kanne stellt man mit dem Henkel vom Feuer abgewandt an den Rand des Lagerfeuers. Dadurch bleibt der Henkel kühl, der Kaffee durch die Strahlungshitze des Feuers heiß.

**Vorsicht beim Eingießen!** Ist die Kanne nur halb voll und die Vorderseite sehr heiß, dann schießt der Kaffee weit aus der Kanne heraus! Sollte der Kaffee mit der Zeit bitter schmecken, dann gießt man wieder etwas kaltes Wasser dazu, um die verdampfte Flüssigkeit zu ersetzen.

## Bannock

(dieses Rezept haben wir für die Personen vorgesehen, die es ausprobieren möchten. Im normalen Kursablauf nimmt der Bannock eine Stunde in Anspruch, die von dem Aufwand her (Schüsseln spülen, Teig kneten) das Ergebnis (schmeckt wie Pizzateig ohne Belag) nicht wert ist.

### Zutaten pro Person:

- 2 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Fett oder Öl
- Wasser
- Fett zum Backen

Bannock ist das Brot der Wildnis und wird immer am offenen Feuer zubereitet. Aus Mehl, Wasser, Salz, Fett und Backpulver festen Teig bereiten, der sich leicht von der Schüssel löst. Drei Minuten gut mit den Händen durchkneten und zu einem flachen Fladen formen, etwa einen halben Zentimeter dick. In der Pfanne Fett erhitzen und den Bannock von beiden Seiten goldbraun backen. Bannock schmeckt warm und frisch am besten. Besser als der gewöhnliche Bannock schmeckt der Sauerteigbannock. Für den Sauerteigbannock nehmen Sie eine Tasse Mehl weniger als für den gewöhnlichen, dafür geben Sie eine Tasse Sauerteig dazu. Wenn Sie öfter Bannock backen, besorgen Sie sich beim Bäcker Sauerteigstarter und versetzen Sie diesen zuhause mit einer Tasse Wasser und zwei Eßlöffeln Mehl. Nach zwei Tagen an einem warmen Ort ist der Sauerteig blasig und fertig zum Gebrauch. Die Menge, die Sie abnehmen, ersetzen Sie mit Wasser und Mehl.

## Baked Beans im Bean-Hole

Gebackene Bohnen sind eine der traditionellen Gerichte im amerikanischen Westen. In der Mitte der Bettrolle hatte jeder Trapper einen länglichen Beutel mit getrockneten Bohnen, die er am Abend am Lagerfeuer langsam und bis zum nächsten Morgen gebacken hat. Daraus hat sich die Beilage „Baked Beans“ entwickelt. Die traditionellen Zutaten sind

getrocknete Bohnen, gleich welcher Farbe oder Sorte. Dann Speck, brauner Zucker und/oder Molasse, Salz, Pfeffer und Senfpulver. Tomaten haben darin nichts zu suchen. Die Bohnen werden mindestens zwei Stunden, besser über Tag/Nacht eingelegt. Ein gutes Verhältnis von Speck und Bohnen ist ein Teil Speck und zwei Teile getrocknete Bohnen. Neben dem Speck eignen sich auch geräucherte Eisbeine oder Schweinebacken. Ich räuchere immer Eisbeine oder Schweinebacken möglichst lange und lasse diese dann lange trocknen. Sie sind nur für gebackene Bohnen oder Erbsensuppen bestimmt.

### Ein einfacher Erdofen (Bean-hole)

Für einen Dutch-Oven der Größe 12 " tief können Sie mit wenig Aufwand einen funktionierenden und haltbaren Erdofen bauen. Sie benötigen lediglich einen Quadratmeter freien und ebenen Boden. Dorthin stellen Sie Ihren Dutch-Oven und darum stellen Sie mit zwei Fingerbreit Abstand Backsteine hochkant. Das ist nur, um das Maß zu ermitteln. Markieren Sie sich die äußere Kontur der Steine auf der Erde und graben Sie die Steine hochkant stehend ein, so daß sie eben mit dem Erdboden abschließen. Eine leichte Neigung nach außen sorgt dafür, daß die Steine nicht umkippen. Als Abdeckung eignet sich ein altes Kuchenblech oder die Abdeckung eines Küchenherdes. Damit ist der Erdofen schon fertig.

### Bohnen backen im Erdofen

Der Erdofen ist nicht ganz einfach in der Handhabung, aber wer sich einmal damit eingefuchst hat, der möchte ihn nicht mehr missen. Zunächst wird in dem Loch ein Feuer entzündet und der Dutch-Oven mit den Bohnen zum Kochen am Dreibein darübergehängt. Nach zwei Stunden und regelmäßigem Nachlegen sollte das Loch zur Hälfte mit glühenden Kohlen gefüllt sein. Die Bohnen sind inzwischen weich und Sie können abschmecken. Die Flüssigkeit sollte jetzt einen Fingerbreit über den Bohnen stehen, lieber etwas weniger. Dann kommt der Dutch-Oven in das Loch. Heben Sie die Hälfte bis zwei Drittel der glühenden Kohlen aus dem Loch und lagern Sie diese auf dem umgedrehten Kuchenblech zwischen. Dann versenken Sie den Dutch-Oven mit den Bohnen vorsichtig in dem Loch, so daß er eben steht und an allen Seiten den gleichen Abstand zum Rand hat. Füllen Sie jetzt die Glut zurück, so daß der Rand zwischen Dutch-Oven und Wand des Erdofens aufgefüllt ist. Der Rest kommt auf den Deckel des Dutch-Oven. Es ist vorteilhaft, wenn Sie die Kette, die Sie zum Aufhängen des Dutch-Oven benutzt haben, fest am Henkel befestigen. Sie können dann den Topf später besser entnehmen, weil Sie den Henkel einfach an der Kette aus der heißen Glut ziehen können.

Jetzt müssen Sie das Bean-Hole mit dem Blech verschließen. Am besten geht das, indem Sie das Kuchenblech mit dem Rand in die Erde drücken. Der Trick ist, durch einen luftdichten Verschuß die Glut zu ersticken. Die Bohnen sollen in dem erhitzten Erdofen garen und nicht in der Glut, das wäre viel zu heiß. Nutzen Sie zum Abdichten einige Backsteine, um den Rand des Bleches herunterzudrücken, und versiegeln Sie die Ränder zusätzlich mit angeschütteter Erde vom Aushub. Auch ist es hilfreich, wenn Sie die Kohlen vom letzten Mal aufgehoben haben und oben auf die frische Glut schichten, bis der Erdofen voll ist.

Schauen Sie genau auf den Rand des Blechs: wenn irgendwo noch Rauch aufsteigt, bekommt das Feuer noch Sauerstoff und brennt zu heiß. Selbst am nächsten Morgen ist dann noch reichlich Glut vorhanden, die sich zu einem Feuer anblasen läßt. Mit anderen Worten: Die Bohnen sind dann mitten im Feuer für zwölf oder mehr Stunden. Mir ist das auch schon passiert, als Ergebnis zeigte sich eine einen Zentimeter hohe Ascheschicht in dem Dutch-Oven, wo ich eigentlich die Bohnen vermutet hatte.

Bei dem Bean-Hole ist es wichtig, daß die Bohnen schon fast gar sind, wenn diese in den Erdofen kommen. Der Aufenthalt in dem Ofen soll nur noch die Aromen besser verteilen und die Bohnen mehlig machen. Daher gibt es auch keinen Anhalt, wie lange die Bohnen im Ofen bleiben müssen. Je länger, desto besser. Am besten kocht man die Bohnen am Abend an und vergräbt sie im Ofen, dann sind sie am Morgen fertig. Auf keinen Fall sollten Sie – auch wenn die Neugierde noch so groß ist – den Ofen alle zwei Stunden öffnen um nachzuschauen, was die Bohnen machen. Jedes mal verliert er gewaltig Hitze und das Ergebnis ist in Gefahr.

Das Öffnen des Erdofens ist mindestens so spannend wie das Öffnen von Tut-Ench-Amuns Grab.

### Am Morgen

Zum Öffnen des Erdofens sollten Sie sich die feuerfesten Handschuhe und einen Klappspaten sowie einen Handfeger bereitlegen. Entfernen Sie die Backsteine vom Blech und entfernen Sie dann das Blech. Im Ofen sollte sich nur noch lauwarmer Glut befinden. Nehmen Sie so viel Asche aus dem Erdloch, daß Sie den Dutch-Oven an der Kette und dem Henkel aus dem Loch heben können. Auf keinen Fall sollten Sie versuchen, den Deckel vom Dutch-Oven zu nehmen, wenn dieser noch im Erdloch steht, dabei fällt garantiert Dreck und Asche in die Bohnen. Wenn Sie den Dutch-Oven aus dem Loch gehoben haben, entfernen Sie mit dem Handfeger die Asche auf dem Deckel. Dann heißt es nur noch Deckel auf und guten Appetit!

In dem Bean-Hole lassen sich auch andere Gerichte zubereiten, die eine lange Garzeit benötigen, beispielsweise Gulasch, Kohlgerichte oder Stews.

**Das brauchen Sie für einen 12 " tief:****Zutaten:**

- 1 kg getrocknete weiße Bohnen, geht auch mit Wachtelbohnen oder Kidney-Bohnen oder einer Mischung aus allen
- 2 Zwiebeln
- 500 g Speck, in grobe Stücke geschnitten
- 2 Tassen brauner Zucker
- 2 EL Senfkörner frisch gemahlen
- 1 EL Pfeffer zusammen mit dem Senf in einer Kaffeemühle frisch gemahlen
- Salz zum Abschmecken

Die Bohnen am Vorabend in Wasser quellen lassen und darauf achten, daß sie immer gut mit Flüssigkeit bedeckt sind. Je besser die Bohnen gequollen sind, desto weniger Wasser nehmen sie beim Kochen auf und Sie können so die Flüssigkeit besser justieren.

Den Speck in grobe Scheiben schneiden und in einen tiefen 12 " Dutch-Oven über dem Erdofen anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln ebenfalls anbraten. Dann die Bohnen, die gemahlene Senf- und Pfefferkörner sowie den beiden Tassen Braunen Zucker dazugeben und alles einmal durchmischen. Die Flüssigkeit sollte zwei Fingerbreit über den Bohnen stehen, da sehr viel Flüssigkeit verloren geht. Beim Kochen über dem Feuer immer wieder Flüssigkeit nachgießen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Bohnen salzen, bevor diese gar sind, da sie dann nicht weich werden (angeblich, aber: Sicher ist sicher!). Über dem Feuer kochen Sie die Bohnen etwa zwei Stunden, bis sie weich sind. Dann abschmecken und dabei salzen. Jetzt kein Holz mehr nachlegen und das Feuer niederbrennen lassen.

**Ablauf**

am Vorabend	Bohnen in reichlich Wasser einweichen
am Morgen	spätestens jetzt die Bohnen einweichen, ansonsten kontrollieren, daß ein Fingerbreit Wasser über den Bohnen steht
16 Uhr	Den Erdofen mit Hartholz anheizen, ggfs. die Holzkohle vom letzten Mal in einem Eimer für später sammeln
16:30 Uhr	über dem Erdofen an einem Dreibein den Dutch-Oven über die Flammen hängen und den Speck anbraten, die Zwiebeln anbraten und Bohnen, Senf, Pfeffer und Zucker dazugeben
18:00 Uhr	die Bohnen sollten gar sein, jetzt salzen und abschmecken, das Feuer ausgehen lassen
18:30 Uhr	etwa drei Viertel der glühenden Kohlen aus dem Erdofen schaufeln und auf einem Blech zwischenlagern, den Topf vorsichtig in den Erdofen stellen und die glühenden Kohlen wieder dazuschütten. Sollte noch Platz in der Grube sein, können Sie das Loch mit der Holzkohle vom letzten Mal auffüllen. Dann das Kuchenblech mit dem Rand in den Boden drücken und am Rand mit Erde abdichten
am nächsten Morgen	Das Blech entfernen und vorsichtig den Topf entnehmen, der Inhalt sollte noch heiß genug zum Essen sein.

## Asado

Wenn Argentinien für etwas bekannt ist, dann für sein Fleisch. Das verzehren die Gauchos und deren Nachfahren in riesigen Mengen. Dafür gibt es eine besondere Grillmethode: Asado. Auch wenn Asado eigentlich nur „Grillen“ heißt, ist es doch mehr. Es steht für die gesamte Veranstaltung, für das Treffen mit Freunden und einen gemütlichen Abend mit gutem Fleisch und gutem Rotwein.

Eigentlich ist dieses Grillverfahren aus der Not heraus geboren, denn die Gauchos haben abends bei der Herde ein Stück Vieh geschlachtet und langsam am Feuer gegart. Ursprünglich hatten sie dazu nur einige Stöcke aus Holz zur Verfügung, die man nicht über das Feuer legen kann, daher die Platzierung neben dem Feuer. Heutzutage verwendet man Asado-Kreuze aus Metall.

Grundlage dieser Garmethode ist ein nicht zu kleines Feuer aus trockenem Hartholz, die einzelnen Scheite sollten schon gut armdick sein. Eine Schubkarre voll Holz ist für den Anfang genau richtig. Da die aufgestellten Kreuze nur schlecht zu bewegen sind, wird bei Bedarf das Feuer mit einer Schaufel bewegt. Je näher das Grillgut an der Glut steht, desto heißer wird es. Der richtige Abstand ist zunächst einmal unter Wind, also der Wind bläst vom Grillgut zum Feuer, so daß es nur wenig Rauch abbekommt. Das Fleisch gart in der Strahlungshitze, nicht in den Flammen oder im Rauch. Dann sollten Sie die Regel beherzigen, daß man langsam mit relativ niedriger Temperatur und langer Zeit das beste Ergebnis erzielt. Wenn Sie Ihre Hand vor das Grillgut halten und langsam bis „fünf“ zählen können, bevor Sie die Hand wegziehen müssen, haben Sie die richtige Temperatur erwischt. Bei den Rinderrippen brauchen Sie diese nur einmal zu drehen, und zwar grillen Sie zuerst die Seite mit den Rippen und dann die andere. Ob Sie die Rippen auch noch so drehen, daß der obere Teil nach unten kommt und umgekehrt, ist davon abhängig, wie dieser Teil gart. Bei langen Stücken sollte es notwendig werden, bei kleineren Stücken, die ohnehin nahe am Feuer stehen, können Sie darauf verzichten.

Bei Spanferkeln grillen Sie das Tier zuerst mit dem Kopf nach oben und den Rippen zum Feuer. So erhalten die Keulen – die dicksten Stücke – die größte Hitze. Dann drehen Sie das Stück mit dem Kopf nach unten, damit Schulter und Nacken auch durchgaren. Zum Schluß können Sie das Schwein mit der Schwarte nach unten waagrecht auf zwei niedrige Böcke direkt über die Glut legen und so die Schwarte aufknuspern. Das dauert aber nur wenige Sekunden.

Ein wichtiges Utensil beim Grillen nach dieser Methode ist ein Fleischthermometer. Damit können Sie die Kerntemperatur des Fleisches bestimmen. Bei 56 Grad ist Rindfleisch medium, jenseits der 70 Grad ist es grau und durch. Diese Kerntemperatur sollte Schweinefleisch auf jeden Fall erreichen. Bei der benötigten Zeit sollten Sie sich nicht täuschen, denn einige Stunden sind dafür schon notwendig. Bei einem solchen Brocken Rinderrippe sind sechs Stunden die Regel, bei einem Spanferkel von zwölf Kilogramm Gewicht sind drei Stunden ausreichend.

### Was kann man Grillen?

Einfache Antwort: Alles, was an die Spieße paßt. Das typische Stück ist ein „Rinderlappen“, die Seite eines Rindes mit den Rippen und den Bauchlappen. Das Stück bringt im Regelfalle rund 13 bis 15 kg auf die Waage, ist also nichts für den gemütlichen Abend zu zweit. Der Aufwand rechnet sich auch nur, wenn mehrere Personen dabei sind. Aufgrund der großen Rippen rechnet man pro Person mit 750 Gramm Frischgewicht. Sie müssen dieses Fleisch vorbestellen, damit Sie die Rinderlappen am Stück und nicht in Teile zersägt erhalten.

Als weitere Alternative beim Asado eignen sich Spanferkel oder ganze Lämmer. Ich würde bei einem Spanferkel bei 12 bis 15 kg Gewicht aufhören, bei mehr Gewicht sind die Fleischportionen zu unterschiedlich und auch zu dick, als daß sie gleichmäßig durchgaren können. Das gilt ebenso für Lämmer. Bei Wildscheinen sollten Sie beim Gewicht ohne Schwarte und Kopf bei 12 kg landen. Abschwarten ist notwendig, der Kopf ist nicht nötig, den können Sie abschneiden. Sie sollten Wildschwein wie Lamm auch mit Olivenöl zwischendurch einpinseln. Eine Knusperkruste wie beim Hausschwein ist naturgemäß nicht möglich.

Das Fleischstück wird auf einem großen Tisch auf dem Rücken auf das Kreuz gelegt. Mit einer Axt schlägt man entlang der Wirbelsäule die Rippen ab, so daß das ganze Stück flach liegt. Mit Bindendraht wird das Stück mit den Beinen fest an den Querstreben befestigt. Bei Spanferkeln sollte die Schnauze zusätzlich mit Draht gesichert werden. Zwei oder drei zusätzliche Drähte, die die Wirbelsäule an der Stange halten, sind ebenfalls notwendig. Bei dieser Arbeit sollten Sie sich vor Augen halten, daß das Fleisch und die Knochen noch einigermaßen Zusammenhalt haben, dieser aber beim Garen verloren geht und das Schwein auseinanderfällt, wenn es fertig ist. Auch sollten Sie jetzt alles so fest wie möglich schnüren, denn später am aufgestellten Spieß ist das fast nicht möglich.

Dem Spanferkel müssen Sie ein Rautenmuster in die Schwarte schneiden, damit diese auch schön knusprig wird. Außerdem zieht sie sich beim Garen zusammen, nicht eingeschnitten würden dann ganze Platten von der Schwarte abfallen. Bei Lämmern müssen Sie das Fleisch einpinseln, damit es nicht zu sehr austrocknet. Dazu nutzen Sie ein Glas Olivenöl, in das Sie eine Zitrone auspressen und zwei bis drei gepreßte Knoblauchzehen geben.

## Gewürze?

Das Einfache am Asado ist das Würzen: nur mit grobem Meersalz einreiben und das war's! Was hängen bleibt bleibt hängen, durch die groben Kristalle bleibt nicht so viel Salz hängen, wie das mit feineren der Fall wäre, und daher ist das Fleisch hinterher auch nicht versalzen. Die großen Salzstücke lösen sich im Laufe des Grillens auf. Bei Lamm kann man zusätzlich aus einem Glas gutem Olivenöl, einer ausgepreßten Zitrone und drei gepreßten Knoblauchzehen eine Mischung zum Einpinseln der dünnen Fleischpartien herstellen. Beim Essen wird dann noch zusätzlich grober Pfeffer auf die Stücke gestreut.

In dünne Scheiben quer zur Faser geschnitten wird selbst aus einem Stück Rinderrippe – eigentlich nur als Suppenfleisch zu verwenden – ein leckeres Mahl. Aber leider erst nach einigen Stunden. Auch darf man nicht mit der Erwartungshaltung „Filetsteak“ an die Sache herangehen, denn es ist auch nach Stunden immer noch sehr bißfest.

## Bauanleitung für das Asado-Kreuz

Für ein mobiles Asado-Kreuz lassen sich verschiedene Gestelle schweißen. Aber das ist leider nicht jedem Leser möglich. Und so haben wir ein Gestell entwickelt, das sich aus einfachen, im Baumarkt erhältlichen Teilen zusammenschrauben läßt. Zerlegt paßt es in jeden Kombi und aufgestellt hält es Schweine bis zu etwa 15 Kilogramm Gewicht.

Für den Bau sind lediglich eine Eisensäge, eine Feile zum Entgraten und eine Bohrmaschine mit einem 6-mm-Metallbohrer notwendig. Verschraubt wird das Ganze mit M6-Schrauben beziehungsweise mit M6-Gewindestangen und Muttern, gebohrt wird mit einem 6-mm-Bohrer. Als Kreuz dient eine 2-m-Stange aus 30 x 6 mm starkem Flacheisen, die von beiden Seiten aus gemessen nach 50 cm eine Bohrung erhält. Daran werden die 50 cm langen Querstangen aus 25 x 4 mm starken Eisen (in der Mitte gebohrt) geschraubt. Als Ständer dient ein rechteckiges Rohr, das mit zwei Bohrungen versehen wird und die beiden Verstrebungen sowie die „Beine“ aufnimmt. Auf der Abbildung ist zu erkennen, wie das Gestell zusammengesraubt wird. Teil „A“ ist ein Flacheisen 30 x 6 x 1000 mm, mit einem Loch am Ende und einem bei 50 cm. Der Abstand zwischen den beiden Enden beträgt etwa 110 cm, dann steht das rechteckige Rohr auch mit dem eingesteckten Spieß stabil. Die Verstrebung „B“ besteht aus einem Flacheisen 30 x 6 x 500 mm. Die Löcher befinden sich am Ende der Stangen. Das rechteckige Rohr „C“ hat ein Außenmaß von 40 x 25 mm und ist 50 cm lang. Die Bohrungen befinden sich einmal am Ende und einmal auf 25 cm Höhe. Die beiden Knicke an den Teilen A und B werden im Schraubstock nach Augenmaß gebogen. Wenn diese nicht ganz passen, dann lassen sich mit den Schrauben noch einige Unregelmäßigkeiten ausgleichen.

## Material-Liste

### für den Spieß

- 1 x Flacheisen 30 x 6 x 2000 mm (Bohrung von beiden Enden auf 50 cm)
- 2 x Flacheisen 25 x 4 x 500 mm (Bohrung genau in der Mitte und an jedem Ende)

### für den Ständer

- 1 x rechteckiges Rohr, 40 x 25 x 500 mm lang (Bohrung am Ende und auf 25 cm)
- 2 x Flacheisen 30 x 6 x 1000 mm (Bohrung am Ende und auf 50 cm)
- 2 x Flacheisen 30 x 6 x 500 mm (an jedem Ende eine Bohrung)

Schrauben und Gewindestange 6 mm mit ausreichend Muttern

## Ein richtiges Steak

Kochen am Feuer heißt für viele immer noch Grillen. Ein richtiges Steak kann nur aus Rindfleisch bestehen, vorzugsweise von einem Jungbullen, der ausreichend Fett angesetzt hat, so daß zwischen den Fleischfasern auch Fett eingelagert ist und das Fleisch beim Braten weich und zart wird. Ich bevorzuge seit Jahren Jungbullen-Entrecote, im Englischen Rib-Eye-Steak genannt, wegen des Fettauges. Drei Zentimeter dick geschnitten wiegt ein solches Steak rund 400 Gramm und reicht selbst für einen starken Esser.

Die Auswahl des Fleisches ist ausschlaggebend für ein gelungenes Steak, das innen saftig und zart ist. Am besten kauft man beim Schlachter seines Vertrauens, denn beim Fleisch gibt es gewaltige Qualitätsunterschiede. Wer als Rinderbraten deklariertes Fleisch einer alten Milchkuh kauft, der erhält sehr mageres Fleisch, das aber beim Grillen nicht zart werden kann. Es fehlt das Fett zwischen den Muskelfasern. Wer aber von einem gut gemästeten Jungbullen Fleisch kauft, der erhält Steaks, die gut marmoriert sind und dann auch zart und saftig werden.

Um die Steaks zu grillen hat man zwei Möglichkeiten. Entweder man legt sie einfach auf den Grill, so wie das im Kochseminar gemacht wird, oder man mariniert sie. Die einfachste Art das Fleisch zu marinieren ist, das Fleisch von

beiden Seiten zu pfeffern und mit Zwiebelringen in eine Glasschüssel zu legen. Dann wird das Fleisch mit Speiseöl übergossen. Kaltgepreßtes Olivenöl eignet sich besonders gut für gegrillte Steaks. Dann gibt man das Fleisch in den Kühlschrank – er sollte nicht zu hoch eingestellt sein – und läßt das Fleisch einen Tag lang ziehen. Vor dem Grillen abtupfen und auf den sehr heißen Grill legen. Verwendet man einen Gußeisen-Grill, erhält das Fleisch das typische Brandmuster. Von jeder Seite ca. fünf Minuten grillen. Wenn das Fleisch bei Druck leicht nachgibt, dann ist das Steak „medium“ gebraten.

Der wichtigste Akt bei einem gute Steak ist das richtige Würzen. Eigentlich gehört auf so hochwertiges Fleisch nichts weiter als Pfeffer und Salz. Der Pfeffer wird im Mörser frisch geschrotet und hat ein ganz anderes Aroma als das Niespulver aus den Pfefferstreuern. Beim Salz gilt das gleich wie für das Fleisch: nur das Beste ist gut genug. Also nehmen Sie kein Jodsalz oder ähnliche Substanzen, sondern „Fleur de Sel“, das mit den flachen, schuppenartigen Kristallen sehr schnell auf dem Fleisch in dem Fleischsaft löst.

Als Beilage kann man in der Glut zubereitete Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauchbrot reichen.

## Lachs am Brett

### Zutaten:

- frischer Lachs, längs halbiert, für eine Lachsseite von einem kg Gewicht (mehr bei größerem Fisch)
- 2 EL Salz
- EL Pfeffer
- 2 EL Wacholderbeeren
- ein unbehandeltes Brett, mindestens zwei Stunden gewässert
- einige Nägel, nicht verzinkt, rund 10 cm lang

### So wird's gemacht!

Der halbierte Lachs wird mit dem Schwanz nach oben und der Haut zum Brett einfach angenagelt. Die Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz in der Kaffeemühle mahlen, die Gewürzmischung auf den Fisch verteilen 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. Wichtig ist, daß Sie für eine Lachsseite von 1 kg Gewicht zumindest sechs bis acht Nägel nehmen, diese aber nur mit einem oder zwei lockeren Schlägen einschlagen, so daß diese zwar einerseits halten, andererseits aber auch leicht wieder zu entfernen sind.

## Steak auf der Glut

Steaks kann man nicht nur auf einem Grillrost, sondern auch direkt auf der Glut zubereiten. Das Fleisch bekommt dadurch einen leicht rauchigen Geschmack. Das Fleisch – man kann außer Rind- auch Wildfleisch verwenden – wird in dünne, ca. 0,5 cm dicke Steaks geschnitten und gut abgetrocknet. Es darf vorher nicht gewürzt werden, da die Gewürze verbrennen würden, und auf keinen Fall gesalzen werden, da dann der Fleischsaft austritt und die Kohle an dem feuchten Fleisch kleben bleibt. Für das Feuer – es sollte frisch heruntergebrannt sein – verwendet man bevorzugt Hartholz. Bevor man das Fleisch auf die Glut legt, bläst man kurz hinein, damit die lose Asche davonfliegt. Dann wird das Fleisch auf beiden Seiten gegrillt. Wenn das Fleisch fertig ist, kurz auf dem Teller ruhen lassen und die anhaftenden Kohlenstückchen abwischen. Mit Pfeffer und Salz würzen, Kräuterbutter dazugeben – und guten Appetit.

## Forelle auf der Glut

Kleine Portionsfische wie Forellen mit einem Gewicht um 250 bis 300 Gramm eignen sich hervorragend für das Garen direkt auf der Glut. Am besten nehmen Sie die Fische vom Hals her aus und vermeiden den großen Bauchschnitt, aber auch mit dem Bauchschnitt lassen sie sich auf dem Feuer grillen. Einfach die Bauchhöhle der gesäuberten Fische mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und den Fisch mit dem Rücken zum Feuer auf die Glut legen. Die Strahlungshitze vom Feuer soll den dickeren Rücken noch mit garen. Nach drei Minuten ist die Haut auf dem Glutbett schwarz und trocken. Dann drehen Sie den Fisch auf die andere Seite, aber wiederum den Rücken zum Feuer gewandt. Nach weiteren drei bis vier Minuten ist der Fisch fertig. Die Haut ist zwar nicht mehr zum Verzehr geeignet, läßt sich aber leicht entfernen. Größere Fische sind nicht geeignet, weil diese länger zum Garen brauchen, als die Haut die Hitze verträgt. Diese sollten halbiert und am Brett gegrillt werden.

## Paprika, Auberginen, Pilze und Knoblauch auf der Glut

Ein Paprika am offenen Feuer zubereitet ist eine Delikatesse. Der Paprika wird einfach auf die Glut gelegt, bis er rundum schwarz ist und Blasen wirft. Dann wird in einem Eimer Wasser die schwarze Haut einfach abgerubbelt, bis die Schote wieder ihre ursprüngliche Farbe hat.

Anschließend schneidet man den Paprika in Streifen, würzt diese mit Salz und Pfeffer, gießt etwas Olivenöl darüber und dann muß man es sich nur noch schmecken lassen.

## Pilze auf der Glut

Dafür eignen sich Champignons mit einem großen Kopf hervorragend. Die Champignons nicht putzen, sondern nur etwas abreiben und den Stiel herausbrechen. dann mit einer bohngroßen Menge Kräuterbutter füllen und direkt auf die Glut setzen. Wenn der Inhalt aufkocht, sind die Pilze fertig.

## Auberginen auf der Glut

Auberginen sind sehr dankbar für das Garen auf der Glut. Sie brauchen die Aubergine nur direkt auf die Glut zu legen und abzuwarten, bis diese leicht zusammenfällt, dann an einer Seite aufplatzt und Dampf austritt. Dann ist die Aubergine gar. Nehmen Sie die Aubergine aus dem Feuer, schneiden Sie die Schale auf, würzen Sie mit Pfeffer, Salz und Olivenöl und kratzen Sie den Inhalt heraus.

## Bruschetta

Für ein Knoblauchbrot braucht man möglichst frischen Knoblauch, den man einfach zehn Minuten auf der Glut gart. Dazu die ganzen Knoblauchknollen eine halbe Stunde in kaltes Wasser legen, daß sich die Zwischenräume mit Wasser vollsaugen können. So hat der Knoblauch mehr zeit zu garen, bevor er verbrennt.

Den weichen Knoblauch streicht man auf die frischen Weißbrotscheiben und bepinselt diese dann mit Öl. Gut eignet sich kaltgepresstes Olivenöl.

Das Brot spießt man dann auf einen Steckerl, einen Spieß oder eine lange Gabel und hält damit die Scheiben über die Glut.

Seien Sie aber vorsichtig, denn am Anfang nehmen die Scheiben keine Farbe an, dann aber geht es sehr schnell, und wenn man nicht aufpaßt, ist das Brot schwarz.

## Kartoffeln in der Asche

Zunächst eine etwa zehn Zentimeter tiefe Grube graben und darin ein so großes Hartholz-F Feuer anzünden, daß reichlich Glut entsteht. Das Feuer sollte möglichst lange brennen – etwa zwei Stunden – damit auch die Erde unter dem Feuer mit erhitzt wird.

Die Glut wird mit einem Spaten zur Seite geschoben, bis der blanke Boden sichtbar ist. Auch von dem Boden wird etwas mit dem Spaten zur Seite geschoben. in die entstandene Kuhle legt man die Kartoffeln und Zwiebeln. Die Zwiebeln sollten noch möglichst viel Schale besitzen und mit den Wurzeln nach unten auf die heiße Erde gelegt werden.

Die Kartoffeln und Zwiebeln werden mit der heißen, trockenen Erde und mit Asche bedeckt. Das ist notwendig, damit die Kartoffeln nicht verkohlen. Darüber schichtet man dann etwa zwei Zentimeter Glut. Auf keinen Fall dürfen Sie jetzt ein Feuer über den in der Glut vergrabenen Kartoffeln entfachen.

Nach einer Stunde schieben Sie vorsichtig die Glut beiseite – die Kartoffeln werden weder schwarz noch verkohlt sein – und testen, ob die Kartoffeln schon durch sind. Dazu stechen Sie die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Messer an. Beim Ausgraben sollten Sie sehr vorsichtig sein, denn schon die leichteste Bewegung mit einer scharfen Kante zerstört die Kartoffelschale. Sehr gut geht es mit den Hitzeschutzhandschuhen.

Wenn die Zwiebeln und Kartoffeln durch sind, gibt man die Zwiebeln geschält auf den Teller. Die Kartoffeln schneidet man in der Mitte durch, gibt auf die Hälften Butter und Salz oder Kräuterbutter und löffelt diese aus.

## Bratwurst

Bratwurst selbst zu machen ist erstaunlich einfach, man braucht lediglich einen Fleischwolf und einen Wurstfüller. Hilfreich sind noch eine elektrische Kaffeemühle für die Gewürze und eine Küchen- und eine Briefwaage. Als Därme nehmen Sie am besten Schweinedärme im Kaliber 28/30 Millimeter, Kunstdärme sind schlecht zu verarbeiten und unangenehm im Biß. Das Fleisch sollte genug Fett enthalten, damit die Masse auch Bindung und Geschmack bekommt und nicht zu trocken erscheint. Gut geeignet sind Schweineschulter und Schweinebauch, eine Schulter im Tellerschnitt mit vier Kilogramm Gewicht und ein Schweinebauch mit ebenfalls vier Kilogramm Gewicht sind die richtige Mischung. Zerschneiden Sie die Schulter und den Schweinebauch in pflaumengroße Stücke, die großen Sehnen und die Schwarte werden abgeschnitten.

Beim Würzen sollten Sie mit der Waage vorgehen, weil sich bei den so anfallenden rund sieben Kilogramm Masse nicht mehr aus dem Handgelenk arbeiten läßt, zumindest nicht mit einem vernünftigen Ergebnis. Also wiegen Sie das Fleisch und geben dazu:

### Gewürze pro Kilogramm Brät:

- 20 Gramm Salz
- 4 Gramm Pfeffer
- 1 Gramm Piment
- 1 Gramm Majoran

Damit sollten Sie schon eine würzige Mischung zustande bringen. Die abgewogene Gewürzmischung wird portionsweise in der Kaffeemühle zu Staub zermahlen und dann über das grob geschnittene Fleisch verteilt und einmassiert. Die mit dem Gewürz versehenen Fleischstücke geben Sie dann durch den Fleischwolf, mittlere Scheibe. Ist alles Fleisch verarbeitet, dann müssen Sie die Masse gut durchkneten, bis es eine gleichmäßige Bindung ergibt. Zum Abschmecken können Sie entweder direkt probieren oder etwas von der Masse abnehmen und in der Pfanne braten. Um nachzuwürzen müssen Sie die Gewürze sehr gut einkneten, damit nicht eine Wurst zu scharf und die nächste zu lasch wird.

Um das Brät in die Därme zu füllen sollten Sie das Brät zu handballgroßen Klumpen formen und mit Schwung in den Wurstfüller werfen, damit keine Luftblasen eingeschlossen werden. Die Därme waschen Sie mit reichlich lauwarmem Wasser aus, bis das zur Konservierung zugegebene Salz entfernt ist. Dann fädeln Sie den Darm auf das Rohr auf, geben etwas Wasser durch das Rohr in den Darm und fädeln diesen weiter auf. Zum Füllen wird das Rohr aufgesetzt und dann vorsichtig gekurbelt. Am besten arbeiten Sie hier zu zweit, einer kurbelt und einer füllt den Darm und dreht die Würste ab. Das kann man nur schlecht beschreiben, das muß man gezeigt bekommen und selbst ausprobieren. Die Würste sollten auf keinen Fall zu stramm gefüllt werden.

Zum Braten legen Sie die Würste auf einen nicht so heißen Grill und braten diese langsam, damit sie nicht platzen.

Sofort nach der Herstellung werden die Würste evakuiert und tiefgefroren

## Ente am Strick

### Ein einfaches Rezept und doch eindrucksvoll.

Die Ente mit Thüringer Mett (gewürztes Schweinemett) füllen und das hintere und vordere Ende mit Holzspießen schließen. Den Vogel mit Küchenband zusammenbinden und zwei Metall-Schaschlickspieße durch die Beine und den hinteren Teil sowie den vorderen Teil des Tieres stechen. Aus Draht eine Halterung biegen, so daß Sie den Vogel sowohl mit dem „Kopf“ nach oben als auch nach unten anhängen können. Einen langen Bindfaden an die Konstruktion binden und den Vogel die erste Halbzeit mit dem Kopf nach unten neben dem Feuer garen, dann den Vogel umdrehen und mit dem Kopf nach oben fertiggaren. Die Zeit beträgt je nach Gewicht zwischen zwei und drei Stunden. Mit einem Bratenthermometer können Sie die Kerntemperatur bestimmen, diese sollte über 70 Grad liegen. Der Abstand zu dem Feuer ist richtig, wenn Sie die Hand auf Höhe der Ente halten und bis drei zählen können, bis Sie die Hand wegziehen müssen. Langsam und mit niedriger Temperatur – das ist der Schlüssel zum Erfolg. Unter die Ente stellen Sie eine Gußeisenpfanne, um das Entenschmalz aufzufangen.

## Brot-Rezept für den Holzbackofen

Zuerst den Holzbackofen gut eine Stunde aufheizen. Dann die Glut unten herausnehmen und den Schornstein schließen. Die Backfläche mit einem nassen Wisch abfeudeln, so daß reichlich Dampf entsteht. Die beiden Brote

einschießen und nach einer viertel Stunde umschichten, sonst verbrennen die hinten an der Wand liegenden Seiten. Das Brot ist nach 90 Minuten fertig, kann aber auch länger im Ofen bleiben, da er dann schon kaum noch Hitze hat.

## Rezept

- 1 kg Roggenmehl Typ 1150
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 2 Tüten Sauerteig
- 3 TL Salz

Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel (wie ein Waschbecken) mischen, den Sauerteig dazugeben und mit Wasser einen nicht zu trockenen Teig herstellen. Mit bemehlten Händen kneten, bis er sich von der Schüsselwand löst. Da der Teig sehr wenig Hefe enthält, muß er lange gehen, was aber dem Sauerteig zugute kommt. Zugedeckt bei Zimmertemperatur bleibt der Teig vier, besser sechs Stunden stehen. Dann den Teig in zwei oder drei gleich Portionen teilen und jede kurz durchkneten, einen Laib formen und mit viel Mehl auf der Unterseite auf ein Brett setzen. So bleiben die Laibe noch einmal eine Stunde stehen. Vor dem Einschießen werden die Brote mit Wasser bestrichen. Nach der ersten Viertelstunde Backzeit beim Ramster die obere Klappe öffnen und mit einem nassen Wisch über die Schamottsteine wischen. Die so erzeugten Schwaden verbessern die Kruste des Brotes. Die Brote sollten etwa drei Fingerbreit hoch sein.

Nach dem Backen sollte das Brot über Nacht ruhen, dann verliert sich der Hefe-Geschmack.

Mehr als drei Brote passen nicht in den Ofen, besser zwei längliche Formen als runde, und auf keinen Fall zu dick, fünf Zentimeter hoch reichen aus und backen besser durch.

## Elsäßer Flammkuchen

### Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Esslöffel Öl
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz

### Belag:

- 100 - 200 g Creme Fraiche (wahlweise Schmand oder Quark)
- 2-3 Esslöffel süße Sahne
- Speck und Zwiebeln nach Belieben
- wenn gewünscht ein wenig Reibkäse

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen, der sich nicht klebrig anfühlen darf. Die Zwiebeln in dünne Ringe, den Speck in schmale Streifen schneiden. Die Creme Fraiche (bzw. den Quark) mit der süßen Sahne verrühren bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht (beim Schmand nicht unbedingt notwendig). Den Teig sehr dünn (2 - 3 mm) ausrollen. Die Creme gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei zu den Rändern ca. 1 - 2 cm Abstand halten. Jetzt die Speckstreifen und die Zwiebelringe auf dem Teig verteilen. Wer möchte kann nun noch etwas Reibkäse über den Belag streuen.

Im Holzbackofen bei ca. 350°C - 400°C etwa 1 - 2 Minuten backen (bis der Boden knusprig ist).

### Pro kleinem Flammkuchen (Fläche etwa Din A4)

- 40 Gramm Soße
- 30 Gramm Speck
- 30 Gramm Emmentaler
- 40 Gramm Zwiebel

## Schweinefilet in Pfeffersoße

Ein hervorragendes Gericht für eine Gesellschaft, daß Sie in einer großen Pfanne herstellen können, und das sich leicht vervielfältigen läßt. Man braucht Schweinefilets, Zwiebeln, grünen Pfeffer aus dem Glas (oder Dose) und Sauce Bernaise aus dem Tetra-Pack. Da es sich um ein Massen-Gericht handelt, sollte man auf die fertige Sauce zurückgreifen.

Pro Person rechnet man mit 300 Gramm Fleisch, eine kleine Zwiebel, einen halben Teelöffel Pfefferkörner ohne die Lake und 100 ml Sauce Bernaise. Etwas Butterschmalz zum Braten. Wenn es sie gibt auch frische Champignons.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz zerlassen, die in Medallions geschnittenen Filets braun braten, dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und dann die Champignons, dann die Pfefferkörner anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, zum Schluß mit der Soße ablöschen, ggfs mit Wasser die verdampfte Flüssigkeit auffüllen, damit die Sauce die richtige Konsistenz bekommt.

Als Beilage frisches Weißbrot oder Kartoffelecken oder Rösti aus dem Backofen.

In der großen Pfanne von Lodge mit 17" Durchmesser passen locker drei Kilo Fleisch, was für zehn Personen reicht.

Dieses Gericht läßt sich sehr gut aus einer Schüssel essen, wenn Sie im Wald keine ausreichenden Sitzmöglichkeiten am Tisch haben. Dann schneiden Sie das Fleisch einfach kleiner, in mundgerechte Bissen, und geben Löffel dazu aus. Zur Herstellung benötigen Sie lediglich eine Pfanne und in dichten Behältern die geschnittenen Zutaten. Zuerst in der Pfanne portionsweise das Fleisch anbraten, und herausnehmen und in einer Schüssel zwischenlagern, dann die Zwiebeln und die Champignons anbraten, je nach Fassungsvermögen und Heizleistung der Pfanne auch portionsweise. Was Sie herausnehmen, das können Sie in die Schüssel zum Fleisch geben. Dann die grünen Pfefferkörner dazugeben und einmal durchkochen lassen, damit die Flüssigkeit verdampft und die restlichen Zutaten wieder zurück in die Pfanne legen und die Soße angießen. Da die Sauce Bernaise sehr zähflüssig ist diese evtl. mit Wasser oder Sahne verdünnen. Sollte die Soße später etwas zu dünnflüssig sein, lassen Sie einfach etwas Flüssigkeit verdampfen.

Tip: Grüner Pfeffer aus der Dose oder dem Glas ist in einer essiglastigen Salzlake eingelegt. Vor der Verwendung gießen Sie den Doseninhalt in ein Sieb und spülen die Flüssigkeit ab. Die abgetropften Pfefferkörner werden dann in der Pfanne beim Anbraten dazugegeben und einmal „aufgekocht“, dann verschwindet der saure Beigeschmack.

## Pilzpfanne

Pilze „satt“ am offenen Feuer sind eine ganz besondere Delikatesse, gerade, wenn man die Pilze auch noch selbst gesammelt hat. Wichtig ist bei Eierschwammerln (Pfifferlingen), daß diese in Fett richtig angebraten werden, da sie den typischen Geschmack erst deutlich über 100 °C entwickeln. Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Speck auslassen. Dann die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Jetzt kommen die frischen Pilze und Pfeffer und Salz dazu. Unter ständigem Rühren die Pilze in der Butter schmoren, bis das Köcheln aufhört. In der Pfanne kann man etwas Platz machen und einige Rühreier oder ein Rumpsteak braten. Mit einem Becher Obers (Sahne) dazu erhält man Rahmpilze. Füllt man dann noch mit einem Liter Rinderbrühe auf, erhält man eine Pilz-Rahmsuppe.

### Zutaten

pro Person:

- 200 - 300 g frische Pilze, vorzugsweise Eierschwammerln (Pfifferlinge)
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Räucherspeck in Würfeln
- 50 g Butter zum Braten
- Pfeffer und Salz

## Hühner-Curry im Potjie #6

- 1 Hahn mit 1,4 kg (oder Hühnerkeulen)
- 3 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Mohrrüben
- 1 Kohlrabi, klein
- 1 Aubergine
- 250 g Champignons
- Sellerieknolle (etwa eine Tasse)
- 1 - 2 Stangen Porree
- 2 Paprika
- Kokosmilch (etwa 800 ml)
- 1 Dose Ananas-Stückchen mit Saft
- Pfeffer, Salz
- reichlich Curry-Pulver (mind. 3 EL)
- Sambal-Olek
- Öl zum Braten
- Wenn es gibt: Frischen Ingwer und Zitronengras

Das Huhn in kleine Stücke, das Gemüse in kleine Würfel, den Porree in Ringe schneiden. Dem Potjie mit daumendickem Holz kräftig einheizen. Jetzt etwas zum Umgang mit dem Potjie: Sie braten darin die einzelnen Zutaten nacheinander an. Eine Schaumkelle ist dazu ganz hervorragend geeignet. Halten Sie eine Schüssel mit den geschnittenen Zutaten bereit und eine leere Schüssel für die angebratenen Zutaten. Geben Sie eine halbe Tasse Öl in den Topf und braten Sie darin das Huhn in Portionen an, bis es rund-um schön braun ist. Dann mit der Schaumkelle herausnehmen und in die leere Schüssel legen. Nach und nach alle Hühnchen-Teile anbraten und dann in der Schüssel mit dem Curry-Pulver bestäuben.

Nach und nach das Gemüse anbraten und auch in die Schüssel legen. Gießen Sie gegebenenfalls etwas Öl nach. Wenn alles angebraten ist, geben Sie die Ananas und die Kokosmilch zusammen mit den restlichen angebratenen Zutaten in den Topf und rühren vorsichtig einmal um. Würzen Sie mit Harissa oder Sambal-Olek, Salz und Pfeffer. Die Flüssigkeit sollte das Gemüse knapp bedecken. Jetzt sollten Sie den Potjie nur noch mit wenig Glut oder in der Strahlungshitze des Feuers zwei Stunden köcheln lassen. Auf brennenden Holzscheiten wie beim Anbraten ist die Hitze viel zu groß und das Essen brennt Ihnen unweigerlich an.

Ein herrliches Gericht mit einer anderen Geschmacksnote als sonst. Gegessen wird dieses Gericht traditionell mit Maisbrei (eine Art Polenta) aus Maismehl, aber auch Reis macht sich gut dazu.

## Dutch-Oven-Kartoffeln

Kartoffeln aus dem Dutch-Oven sind eine sättigende und schnell gekochte Beilage. Sollen die Kartoffeln nicht gar so üppig sein, ersetzt man das Obers durch Milch.

In einem 14"-Dutch-Oven kann man für 15 Personen als Beilage kochen. Wenn man mehr Speck dazugibt, hat man eine wohlschmeckende Hauptspeise.

### So wird's gemacht!

Den Speck und die Zwiebeln würfelig und die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. In den Dutch-Oven zunächst eine Lage Kartoffeln einschichten, mit Zwiebeln und Speckwürfeln belegen und kräftig salzen und pfeffern. Je nach Geschmack können auch andere Gewürze, wie z. B. scharfes Paprikapulver etc., verwendet werden.

Dann kommt wieder eine Schicht Kartoffel, darauf wieder Speck und Zwiebeln usw., als letzte Lage Kartoffeln verwenden. Zum Schluß Sahne hinzugießen, so daß der Dutch-Oven etwa zur Hälfte damit gefüllt ist.

Die Kartoffeln läßt man zunächst im Dampf garen. Den Deckel auf den Dutch-Oven setzen und mit Kohlen bedecken. Die Kartoffeln brauchen ca. 20 Minuten, bis sie durch sind.

Anschließend den Käse darüber streuen und warten, bis er zerlaufen und leicht gebräunt ist. Die Dutch-Oven-Kartoffeln möglichst heiß servieren. Ob als Beilage oder Hauptgericht – es schmeckt immer.

## Zutaten

### pro Person

- 1 - 2 große Kartoffeln
- 1/2 – 1 Zwiebel pro Person
- 100 g Speck pro Person
- geriebener Käse zum Überbacken
- Pfeffer und Salz
- 1 Tasse Sahne

## Backen im Dutch-Oven

**Hinweis: Wenn Sie keine Erfahrung mit der Herstellung eines Hefeteigs haben, dann sollten Sie diese Rezepte zuhause üben. Das Backen am offenen Feuer ist schon die Königsdisziplin, wenn dann der Teig nicht optimal ist, wird das Ergebnis enttäuschen.**

## Hefe-Brötchen

Die Zutaten für den Grundteig gut vermischen und verkneten, danach in einem Topf mit einem Handtuch abdecken und für eine halbe Stunde an einen zimmerwarmen Ort stellen, damit der Hefeteig aufgehen kann. Der so vorbereitete Teig wird in 10 bis 12 gleiche Kugeln zerteilt, die einzeln mit etwas Mehl abgestäubt werden, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben.

Jetzt die Teigkugeln in den Dutch-Oven auf Abstand legen, nochmals gehen lassen, bis sie noch einmal so hoch sind, dann wird der Dutch-Oven auf die Glut gestellt. Erfahrungsgemäß reichen 30-40 Minuten, wenn die Kohlen bereits gut durchgeglüht sind. Machen Sie die Garprobe mit einem Holzstab. Es darf kein Teig mehr kleben bleiben, wenn sie ihn hineinstecken und wieder herausziehen.

## Zutaten

### für 10–12 Brötchen im 14" Dutch-Oven,

- 750 g Mehl
- 2 Beutel Trockenhefe
- 1/8 Liter warmes Wasser oder Milch
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

## Zimtschnecken

Lösen Sie die Hefe und den TL Zucker in einer Tasse warmer Milch auf. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und formen Sie eine Vertiefung in die Mitte, in diese Vertiefung kommt die aufgelöste Hefe. Von den Rändern die Hefe unterarbeiten und die restliche Milch zugeben, bis ein Vorteig entsteht, den Sie 10 Minuten gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und gut durcharbeiten, bis er sich von der Schüssel löst und fest und geschmeidig ist. Dann lassen Sie den Teig eine Stunde gehen, bis er doppelt so hoch ist.

Rollen Sie den Teig flach aus, und bestreichen Sie ihn mit der Füllung. Dann rollen Sie den Teig auf und schneiden Scheiben davon ab, die nebeneinander in den gefetteten Dutch-Oven gelegt werden. Dort muß der Teig nochmals gehen, bis er wiederum doppelt so hoch ist. Legen Sie ein Backpapier unten in den Dutch-Oven, das an den Seiten übersteht, dann können Sie später die Zimtschnecken besser entnehmen.

Vor dem Backen bepinseln Sie die Zimtschnecken mit Eigelb.

Mit wenig Hitze unter dem Dutch-Oven und viel Hitze auf dem Deckel backen Sie die Zimtschnecken in 30 bis 40 Minuten goldgelb.

## Zutaten

### Zimtschnecken (10 bis 12 Stück) im 14" Dutch-Oven für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- ¼ Liter Milch
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz

### für die Füllung:

- 125 g geschmolzene Butter
- 1 EL Zimt
- 1 Tasse Brauner Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- 2 Tassen Kokosraspeln
- 1 Tasse Rosinen
- Rum

## Ananas-Upside-Down-Kuchen

Auch Nachtisch kann man im Dutch-Oven zubereiten. Ein einfaches Rezept ist der Ananas-Upside-Down-Kuchen. Die Früchte werden unten in den Topf gelegt und mit dem Teig übergossen. Nach dem Backen wird er gestürzt, daher kommt auch der Name. Wer den Nachtisch besonders appetitlich machen möchte, der legt in die Mitte jeder Ananasscheibe noch eine rote Cocktail-Kirsche.

Man kann auch eine Backmischung verwenden, muß aber die Hälfte der Eier weglassen, damit der Teig nicht zu sehr aufgeht.

**Zutaten für einen 10"-Dutch-Oven:**

- 1 Dose (425 ml) Ananas in Scheiben
- 1 TL Butter
- 2 EL Zucker

**Für den Teig:**

- 1 Tasse Weizenmehl
- 1 Tasse Maismehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Milch

**Cobbler**

Bei einem „Cobbler“ handelt es sich um die Dutch-Oven-Nachspeise schlechthin. Unglaublich einfach zu machen und ein Hit bei Kindern und Naschkatzen. Der Cobbler wird noch warm aus dem Dutch-Oven gelöffelt und mit Pfirsichlikör und Vanilleeis gegessen. Statt der Backmischung kann man auch die unten angeführten Teige nehmen; statt der Pfirsiche Mischobst oder frische Früchte, die dann allerdings mit Zuckersirup übergossen werden müssen.

**So wird's gemacht!**

Den Inhalt einer Dose Pfirsiche in den Dutch-Oven gießen. Die Backmischung – so wie sie aus der Packung kommt – über die Pfirsiche verteilen. Auf keinen Fall umrühren, das geschieht später durch das „Blubbern“ beim Kochen. Auf die Backmischung Butterflocken und Braunen Zucker streuen. Mit wenig Unter- und viel Oberhitze 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche braun wird.

**Da wir aber keine Backmischung verwenden wollen, nutzen wir für einen 8" Dutch-Oven (2-3 Personen)**

- 150 g Mehl
- 75 g Zucker,
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch oder Buttermilch
- 75 g geschmolzene Butter

**Im Lehrgang nutzen wir dieses Rezept:****Für einen 12 " Dutch-Oven (4-6 Personen)**

- zwei große Dosen Pfirsiche, aber von einer Dose nur die Früchte und nicht den Saft, das wird zu flüssig
- 300 g Mehl
- 150 g Zucker,
- 1/2 TL Salz
- 2 - 3 TL Backpulver
- 250 ml Milch oder Buttermilch
- 150 g geschmolzene Butter

Die trockenen Zutaten mischen, die Milch und geschmolzene Butter dazugeben und mit dem Schneebesen glattrühren, die Früchte in den Dutch-Oven geben, den Teig in einen gleichmäßigen Schicht auf die Früchte geben und mit Butterflocken und braunem Zucker bestreuen. Mit wenig Unterhitze backen, bis die Früchte einmal aufkochen und dann mit Oberhitze weiterbacken, bis die Oberseite einen braune Kruste bekommt.

**Krustenbraten**

Ideal für den Einsteig in das Kochen im Dutch-Oven ist ein Krustenbraten. Dabei handelt es sich um eine fertig gepökelte Schweine-Oberschale, die es recht preisgünstig beim Metzger oder im Großmarkt gibt.

Schneiden Sie die Schwarte mit einem scharfen Messer bis auf das Fleisch ein und pfeffern Sie den Braten. Legen Sie ihn in einen passenden Dutch-Oven, geben Sie zwei geviertelte Zwiebeln, etwas Pfeffer und eine Tasse Wasser hinzu.

Sie brauchen das Fleisch nicht erst anzubraten. Garen Sie die ersten zwei Stunden mit sehr wenig Oberhitze, bis der Braten gar ist, dann legen Sie reichlich frische Glut auf den Deckel. Durch die Oberhitze wird die Kruste schön braun und groß. Sie benötigen für drei Kilogramm Fleisch etwas mehr als zwei Stunden, bis der Braten fertig ist. Servieren Sie ihn aufgeschnitten in frischen Roggenbrötchen.

Der Trick beim Krustenbraten ist zuerst den Braten zu garen und dann die Kruste aufzuknuspern!

## Heiße Sauerkirschen und Vanilleeis

Ein toller Nachtisch sind heiße Sauerkirschen auf Eis oder Waffeln oder Pfannkuchen.

Ein Glas Sauerkirschen (mit Flüssigkeit) in eine Pfanne gießen und erhitzen, dazu gibt man zu Eindicken Vanille-Puddingpulver.

Besser ist die Methode mit dem Flambieren:

Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

In einer trockenen Pfanne Zucker karamellisieren lassen, dann mit wenig Kirschsafte ablöschen (nicht zu viel, sonst brennt der Obstler nicht), die Kirschen dazugeben und erwärmen. Es darf fast keine Soße mehr dabei sein. Dann den Obstler dazugießen (Vorsicht, nicht aus der Flasche, sondern aus einem Becher, damit die Flamme nicht in die Flasche zurückschlägt) und den Alkohol anbrennen. Im Anschluß ggfs. noch etwas Saft dazugeben.

Danach sofort heiß über das Eis geben und servieren.

## Weideparty mit 40 Gästen

### Praktische Tips

Weideparty, das klingt nach Reiter-Romantik, kein Strom und Grillwürstchen mit Flaschenbier. Das Ganze kann aber auch völlig anders aussehen, wenn man sich einige Gedanken macht und die Tips beherzigt, die ich in langen Jahren als Koch bei solchen Veranstaltungen gesammelt habe.

Zum einen muß man sich für eine gelungene Veranstaltung von der Vorstellung lösen, es müsse leichte Küche und feine Salate geben. Das erwartet kein Mensch bei einer solchen Einladung, und daher sollte es das auch nicht geben. Die Gäste erwarten ein ordentliches Stück Fleisch und ein Bier. Auch wenn man bei einer Weideparty davon ausgeht, daß viele Reiterinnen kommen, habe ich mit der goldenen Regel von 400 Gramm Frischgewicht Fleisch pro Person niemals zu viel Reste übrig behalten. Bei den Beilagen rechnet man rund 300 Gramm Salat oder andere Beilagen und zwei Brötchen oder entsprechend Baguette.

Die Beilagen

Tun Sie sich bei einer solchen Veranstaltung eine Gefallen und unterbinden Sie das gutgemeinte „Ich mach Dir einen Salat“. Das taugt überhaupt nichts und verursacht dem Koch nur Kopfzerbrechen und Planungsunsicherheit. Besonders grausam ist die Vorstellung, die vielen zurückgelassenen und natürlich unbeschrifteten Tuppereschüsseln wieder ihren Besitzern zuzuführen.

Es gibt bei einer solchen Veranstaltung nur zwei Salate aus Eimern. Auch wenn das vermessen klingt, aber kümmern Sie sich lieber um das Fleisch als darum, einen Rukola-Salat zu waschen.

### Praktische Gerichte für das Kochen im Freien:

- Braunkohl
- Krustenbraten
- Kartoffelgratin
- Cowboy-Bohnen
- Pilzpfanne

### Zum Schluß

Der größte Feind bei einer solchen Veranstaltung ist der Alkohol in Verbindung mit der Dunkelheit. Machen Sie es daher richtig: Sobald alle Gäste satt sind, räumen Sie mit dem Hinweis auf die verderblichen Lebensmittel das Buffet zusammen. Alle Salate werden verpackt, weggeräumt und gekühlt. Das gegarte Fleisch wird auf einer Platte in mundgerechte Stücke geschnitten angerichtet und abgedeckt, damit sich die Gäste im Verlauf des Abends noch stärken können, aber die Brummer nicht ihre Eier darauf ablegen können. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, alles Geschirr wegzuräumen, daß nicht später ein leicht angetrunkenener Gast im Dunkeln darüber stolpert und sich an den Scherben schneidet. Das Buffet ist sauber abgeräumt, dort steht nur noch Fleisch, Brot und Butter, das jeder dort zu einem Brötchen mit einer Scheibe Fleisch zusammenbaut und aus der Hand isst, wenn er nochmals Appetit bekommen sollte.

Wenn Sie die Lebensmittel so behandeln, können Sie am nächsten Tag noch alles essen, ansonsten wäre vieles verdorben.

- Es gibt sogenannte „Gastronormbehälter“ aus Kunststoff oder Edelstahl. Die Größen sind genormt und haben noch einen Vorteil: Durch die eckige Form gehen wesentlich mehr auf einen Tisch als runde Schüsseln, die die deutsche Durchschnittshausfrau bei einer Tupperparty erstanden hat.
- Mitgebrachte Salate sind eine nette Geste, aber bei einer Feier mit vielen Leuten und dann noch im Freien völlig Fehl am Platze. Lassen Sie die Gäste lieber ein Sparschwein füttern als sich mit einem Krabbencocktail für vier Personen an den Vorbereitungen zu beteiligen.
- Kaufen Sie als Beilage Krautsalat in kleinen Gebinden von 1 Kilogramm und füllen Sie diese in eine hübsche Schüssel um. Wenn die Schüssel leerer wird, füllen Sie einfach nach. Was nicht benötigt wird, das hält sich ungeöffnet länger.
- Werfen Sie auf keinen Fall die Verpackungen der Salate fort, diese brauchen Sie wieder beim Einpacken des Buffets.
- Nutzen Sie auf keinen Fall Pappgeschirr. Gerade wenn wenig Sitzgelegenheiten und noch weniger Tische vorhanden sind, kann kein Gast auf den Knien von solch einem wabbeligen Teller essen.
- Wenn Sie öfter Gäste bewirten wollen, dann schaffen Sie sich einmal einige preiswerte Gabeln, Löffel, Messer und Teller an, bei denen es nicht so drauf ankommt. Die Feier hat mehr Stil und die Gäste können bequemer essen. Einen Porzellanteller bekommt man schon für etwa einen Euro pro Stück, Gläser sind kaum teurer und auch Besteck ist im Gastronomiebedarf erschwinglich.
- Wenn Sie zu wenig Platz in den Dutch-Oven haben, um alle Gäste komplett zu bewirten, dann kochen Sie darin nur eine Beilage wie beispielsweise Cowboy-Bohnen und grillen das Fleisch. So kommt jeder in den Genuß, etwas aus dem schwarzen Pott zu essen.
- Bei sommerlicher Witterung verzichten Sie auf Mayonnaisen-Salate.
- Planen Sie das Buffet mit wenigen Salaten und Beilagen. Ein Kraut- und ein Kartoffelsalat in großen Schüsseln mit jeweils 20 Portionen nehmen weniger Platz auf dem Tisch weg als ein Sammelsurium von mitgebrachten Salaten in halbvollen Schüsseln mit je vier Portionen. Die Gäste wollen Auswahl, aber keine Entscheidungsqual. Und sie wollen von dem Salat, der ihnen geschmeckt hat, noch einmal nehmen. Daher sollten die Beilagen jeweils so kalkuliert sein, daß nichts ausgeht, auch wenn die Gäste nur einen Salat essen.
- Packen Sie das Buffet zum Einbruch der Dämmerung ein und kühlen Sie empfindliche Speisen. Ab jetzt werden die Gäste nur noch mit praktischem Fingerfood verpflegt.
- Besonders wenn gegen Mitternacht nochmal durch das Bier der Appetit angeregt wird, grillen die Gäste gerne Weißbrot mit Kräuterbutter am Lagerfeuer.
- Schneiden Sie das restliche Fleisch in mundgerechte Stücke, das die Gäste dann gegen Mitternacht mit den Fingern vom Buffet greifen können. Im Dunkeln gibt es kein Geschirr.
- Verstauen Sie Ihr Geschirr in stabilen Plastikboxen. Nehmen Sie dabei lieber mehrere kleine Boxen, den gerade die Kiste mit den Tellern wird schnell so schwer, daß Sie sie nicht mehr allein tragen können.
- Ich koche in solchen Dimensionen nur an Lokalitäten, wo ich mit dem Auto bis an die Feuerstelle fahren kann. Für 40 Leute haben Sie schnell zwei Zentner Ausrüstung dabei. Es macht keinen Spaß, die über mehrere hundert Meter unwegsame Wiese hin- und im Dunkeln wieder zurückzutragen.
- Bereiten Sie möglichst viel der Lebensmittel zuhause vor. Es ist sehr beschwerlich, große Braten im Freien küchenfertig zu bekommen. Wenn Sie Speck und Zwiebeln brauchen, sollten die schon zuhause geschnitten werden. Auch Kartoffeln schälen geht in der Küche schneller.
- Nehmen Sie auf jeden Fall einen großen und stabilen Tisch mit, damit Sie die Vorbereitungen, die Sie doch noch vor Ort erledigen müssen, in einer bequemen Höhe und vor allem sauber erledigen können. Bewährt hat sich eine alte Küchenarbeitsplatte oder ein altes Türblatt auf zwei stabilen Böcken. Nicht bewährt haben sich wackelige Tapeziertische.

## Richtiges Barbecue

BBQ ist auf den Baumwollplantagen in den amerikanischen Südstaaten entstanden, als die Negersklaven die Schlachtabfälle zugeteilt bekamen. Typisch waren Spareribs und Brisket, der zähste Teil der Rinderbrust. Um dieses Fleisch genießbar – zumindest kaubar – zu machen, mußte es lange Zeit bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Daraus entwickelte sich das „low and slow“ des BBQ.

Inzwischen hat sich BBQ zu einer Institution gemausert, und in Amerika wird in Smokern alles Mögliche zubereitet. BBQ ist nicht nur die Zubereitungsart, sondern auch der Name der Feier, einer Gartenparty mit Grillen.

Ein Smoker – richtig geheizt – raucht nur so viel wie eine Zigarette, und daher kann man einen Smoker auch in besiedelten Gebieten verwenden.

### Der Smoker bei einer großen Feier

Ein Smoker bietet sich wie kaum ein anderes Grillgerät an, um entspannt viele Menschen gleichzeitig zu verköstigen. Dabei können Sie im Chuckwagon in der Garkammer problemlos 20 kg Schweinenackenbraten unterbringen. Sie rechnen mit drei Personen pro Kilogramm Schweinenacken, was damit Fleisch für 60 Leute entspricht. Dieses Fleisch ist auch gleichzeitig fertig. Bei der Vorbereitung einer Feier werfen Sie zuerst den Smoker an und räumen dann den Hof auf

und bereiten den Rest vor – Tische und Stühle herrichten, Salat schnippeln, Getränke räumen etc. Dabei können Sie sich alle Viertelstunde um das Feuer und die Temperatur kümmern.

## Kalkulation

Sie rechnen mit mindestens 300 Gramm Frischgewicht Fleisch pro Person, damit sind Sie auf der richtigen Seite. Beim Smoken können Sie nicht „nachlegen“, wenn Sie merken, daß das Fleisch nicht reicht. Da Schweinenacken pro Kilogramm im Angebot nur rund 3 Euro pro Kilogramm kostet, sollten Sie an diesem Fleisch nicht sparen. Wenn Sie 100 Leute einladen, und für 10 Leute mehr Fleisch kaufen, dann reden wir von rund 10 Euro mehr. Wer auf 10 Euro achten muß bei der Kalkulation, der sollte die Finger von einer solchen Veranstaltung lassen, denn bei den Getränken kommt ein Vielfaches an Kosten zusammen.

Für eine Feier mit rund 100 Leuten rechne ich wie folgt: in die große Garkammer des Chuckwagon kommen etwa 20 kg Schweinenacken, damit sind locker 60 Leute auf einmal zu verpflegen. Sie brauchen keine Angst zu haben, wenn etwas übrig bleibt, das können Sie als Aufschnitt schnieden und einfrieren. Um die Garkammer wieder frei zu bekommen, können Sie die fertigen Braten herausnehmen und in einer Kühltasche oder Thermobox warmhalten. Auf keinen Fall auf ein Rechaud stellen, da trocknet der Braten aus. Dann können sie beispielsweise Lachsschnitten oder Hühnerbrüste in die Garkammer legen, diese brauchen nur eine halbe Stunde, und Sie haben wieder 20 Portionen fertig.

Den Nackenbraten würzen Sie mit einer Würzmischung Ihrer Wahl, Sie können die Braten auch mit Würzlösung spritzen. Hier geht es nicht um die Vielzahl der möglichen Würzungen, sondern um die technische Abwicklung. Den Braten legen Sie in den Smoker und lassen ihn bei 120 bis 130°C rund sechs Stunden garen. Durch die heißen Rauchgase verkrustet die äußere Schicht, und der Braten gart im eigenen Saft. Wichtig ist den Braten in Ruhe zu lassen. Bei gefüllter Garkammer ist es schwierig, die Temperatur auf dem hinteren Thermometer auf 130 Grad zu halten, und am Anfang der Garkammer die Flammen zu verhindern. Am besten legen Sie auf den ersten 30 cm den Rost mit Alufolie aus, damit dort das Fleisch nicht verbrennt. alle zwei Stunden sollten Sie die Braten durchrotieren, wobei die von hinten nach vorne kommen und umgekehrt. Auf keinen Fall dürfen Sie dabei die Braten mit einer Gabel anstechen, denn dabei verlieren diese jede Menge Fleischsaft. Besser geht es mit hitzefesten Handschuhen und einem Pfannenwender. Sie sollten bei den Braten die Kerntemperatur jenseits der 75°C führen, dann ist er nicht nur gar, sondern auch zart und weich.

Als Beilagen sind Baked Potatoes einfach ein Muß. Diese sollten Sie zunächst vorkochen und dann in dem Turm ganz unten ein stapeln. Da die Kartoffeln schon gar sind, brauchen diese nicht mehr in der heißen Zone zu liegen, sondern es reicht, wenn sie durch den Rauch noch etwas ledrig auf der Außenseite werden und heiß bleiben.

In der 80°-Zone des Smokers im Turm sind die Forellen gut untergebracht. Die Portionsfischen von 200 bis 300 Gramm werden für zwei Stunden in eine Salzlake gelegt. Die Salzlake stellen Sie ganz einfach her: Eine rohe Kartoffel in das Wasser geben und so lange Salz dazugeben, bis die Kartoffel aufschwimmt. Nach zwei Stunden in der Lake werden die Fische kurz getrocknet und dann mit dem aufgeklappten Bauch auf die Roste gesetzt, es passen auf die oberen beiden Roste jeweils etwa zehn Forellen. Somit sind 20 Portionen für die Fischesser vorbereitet. Die Forellen können ruhig vier Stunden räuchern. Sie sind gar, wenn sich die Rückenflosse leicht aus dem Fleisch ziehen läßt, meist ist das aber der Fall, wenn die Haut goldgelb geworden ist. Da die Haut schnell ledrig wird, ist es gar nicht so leicht die Rückenflosse herauszuziehen. Nach vier Stunden bei 80° sind die Forellen auf jeden Fall gar.

Als Beilage eignen sich weiterhin Baked Beans oder Cowboy-Bohnen. Besonders wenn man bei kalten Wetter ein BBQ veranstaltet, ist eine warme Beilage besser als ein kalter Salat. Pro Person sind 50 Gramm ausreichend, da nicht jeder etwas davon nimmt. Für 100 Personen sollten fünf bis sieben Liter ausreichen. Auch hier sollten Sie nicht zu sparsam sein, denn einerseits lassen sich die Bohnen gut in kleinen Portionen einfrieren und andererseits kosten die Bohnen auch nicht allzu viel.

## Menüvorschlag pro Person

- BBQ Braten (300 bis 400g Frischgewicht, pro Kilogramm werden drei Personen satt)
- Baked Potatoes mit Zaziki (0,5 - 0,8 Stück pro Person)
- heißgeräucherte Forellen (0,2 Stück pro Person)
- Baked beans (50 ml pro Person)
- Entrecôte (100 g Frischgewicht)
- Salatbuffet

Beim Salatbuffet hat es sich bewährt, die einzelnen Salatsorten separat in Schüsseln zu füllen, also den Salat, die Paprika, Zwiebeln etc. alles extra. Das hat zwei Vorteile: zum einen kann jeder nehmen, was er mag, und das zurücklassen, was ihm nicht schmeckt. Zum anderen haben die Salate unterschiedliche Haltbarkeiten, und so verdirbt der als erstes welkende Salat nicht die ganze Schüssel. Paprika hält sich auch geschnitten noch ein paar Tage im Kühlschrank. So kann man die Reste noch gut verwerten, auch für andere Dinge beispielsweise Suppen oder als Pizzabelag, da ja auch kein Dressing auf den Salaten ist.

## Das Schmankerl zum Schluß

Um aus der Veranstaltung einen wirklichen Höhepunkt zu machen, sollten Sie richtigen Steaks vorbereitet haben. Ich nehme immer Entrecôte, das sind Nackensteaks vom Rind, die ich zwei Fingerbreit abschneide und zunächst in der Feuerkammer auf der dann reichlich vorhandenen Glut und einem gußeisernen Grillrost angrille, damit sie ein schönes Brandmuster bekommen. In der Garkammer lasse ich die Steaks dann bis zum gewünschten Grad nachziehen. Diese großen Steaks gebe ich nicht komplett raus, sondern schneide sie in Tranchen und lasse die Gäste sich selber nehmen. Gewürzt wird nur mit grobem Pfeffer und Meersalz. Wenn Sie die Steaks mit den 400 Gramm Gewicht im Ganzen rausgeben, bleibt zu viel auf den Tellern übrig – die reinste Verschwendung. Die Steaks gibt es aus zwei Gründen zum Schluß: zum einen haben Sie dann weniger Ansturm und die Steaks können wirklich individuell zubereitet werden. Zum anderen genießen die Gäste das Steak, weil der erste Heißhunger mit billigem Fleisch gestillt wurde, so daß Sie auch weniger von dem teuren Rindfleisch benötigen. Als Kalkulationsgrundlage rechnen Sie mit 100 Gramm Frischgewicht pro Person. Entrecôte bekommen Sie im Großhandel vakuumverpackt zu Stücken von 3 bis 4 kg. Mit diesem Fleisch sollten Sie sich die Reserven schaffen und im Kühlschrank lagern. Sie schneiden erst dann die Verpackung auf, wenn Sie das Fleisch wirklich benötigen. Wenn etwas übrig bleibt, dann im besten Fall in der unbeschädigten Verpackung, in der es sich noch etliche Tage hält. Mit dieser Reserve füttern Sie die letzten Unerschütterlichen satt, und wenn etwas übrig bleibt, dann nicht der typische „Rest“, sondern Fleisch, daß sich später immer noch hervorragend verwerten läßt und nicht den Anschein des Reste-Essens hat.

## Spare-Ribs – aber richtig!

Ein absolutes Muß für jede richtige BBQ-Party sind Rippchen. Dabei denke ich aber nicht an die fertigen Rippchen, die aus der Vakuum-Verpackung auf den Tankstellen-Grill verkokelt werden. Noch schlimmer sind die vom unwissenden Schlachter marinierten Rippen, die dann auf einem heißen Grill kurzgebraten werden. Dabei wird das Fleisch zäh und die Hälfte hängt strohig zwischen den Zähnen und die andere Hälfte noch an den Knochen. Um traumhafte Rippchen zu bekommen ist ein Smoker hervorragend geeignet.

Wo kommt das Fleisch her?

Bei den Rippen gibt es mehrere Möglichkeiten, an das Ausgangsmaterial zu kommen. Ich nutze gerne die bei der Bratwurstherstellung vom Schweinebauch abgeschnittenen Rippen. Schweinebauch kostet das Kilogramm rund drei Euro, meist noch weniger. Fertig marinierte Rippen kosten während der Grillsaison schon mal 6,99 Euro und somit genauso viel wie Schweinefilet. Fast sieben Euro für Knochen mit wenig Fleisch – eigentlich unvorstellbar, aber die Leute kaufen es. Um es dann bei der Zubereitung zu verderben.

Bei den Rippen gibt es zwei Zuschnitte, einmal die Kottelett-Rippchen, die stärker gekrümmt sind und direkt an der Wirbelsäule abgesägt wurden, im Amerikanischen Sprachraum als Baby-Back-Ribs bezeichnet. Dann die Bauchrippen, die daran anschließen und unten am Brustbein mit Knorpel zusammengewachsen sind. Diese Bauchrippen sind nur ganz leicht gekrümmt, der Rippenstrang ist etwas breiter und leicht konisch. In Deutschland werden Schweine anders zerlegt, so daß die typischen Rippenstränge nicht anfallen, wie das in Amerika der Fall ist, die Bauchrippen bleiben am Schweinebauch oder werden einzeln ausgeschält, die Kottelett-Rippen bleiben am Kottelett. Daher muß man die Rippen entweder vorbestellen oder auf Importe aus Dänemark zurückgreifen.

## Richtig vorbereiten

Auf der Innenseite der Rippen befindet sich eine sehr zähe, dünne Haut, die zuerst entfernt werden muß, damit einerseits die Gewürze richtig eindringen können und andererseits die Haut nicht beim Essen stört. Das Entfernen ist ganz einfach: Lösen Sie die Haut an einer Rippe mit einem kleinen spitzen Messer und fassen Sie den Zipfel mit einem Küchentuch, dann können Sie die Haut komplett abziehen.

Um die Rippen nun wirklich so zart zu bekommen, daß sich die Knochen aus dem Fleisch drehen lassen, braucht man Zeit. Am sichersten geht es im Smoker nach der Formel 3-2-1, wobei es sich bei der ersten 3 um die drei Stunden handelt, die man die Rippen bei 110 bis 120 Grad smoked. Dann kommen sie für zwei Stunden in einen Beutel aus Alufolie mit einem Schuß Flüssigkeit, vorzugsweise die Marinade, wenn man die Rippchen vorher eingelegt hat. Die eins steht für die Stunde, die man die Rippchen dann bei etwas höherer Temperatur glasiert. Dazu pinseln Sie die Rippen mit der zuckerhaltigen Marinade ein, lassen diese antrocknen und dann fahren Sie zum Schluß die Temperatur für einige Minuten auf 180 Grad, so daß die Zuckernanteile der Marinade karamelisieren und die Rippen schön dunkel werden.

Als Hauptgericht mit Krautsalat (Cole Slaw) rechnen sie mit einem Rippenstrang pro Person, als Fingerfood reicht weniger.

## **Ihr könnt das Essen ruhig mit den Händen anfassen, das Essen ist sauber!**

**Wenn rauskommt, was da reinkommt, komme ich wo rein wo ich nicht wieder rauskomme!**

### **Alte Cowboy-Weisheit:**

Das Frühstück gab es vor Sonnenaufgang und das Abendbrot lange nach Sonnenuntergang, ich glaube der Koch hatte was zu verbergen, daß wir immer im Dunkeln essen mußten.

### **Chuckwagon-Etikette**

1. Keiner ißt, bevor der Koch das Essen freigibt
2. Wenn der Koch eine weiße Flagge hißt sind Frauen im Camp, bitte entsprechend benehmen
3. Erst essen, dann reden
4. Es ist ok mit den Fingern zu essen, das Essen ist sauber
5. Wenn Du Dir Kaffee nimmst und jemand ruft „Nachschlag“, dann mußt Du jedem nachschenken
6. Nicht in die Töpfe spechten!
7. Iß mit dem Hut auf!
8. Keine Selbstbedienung bevor der Koch das erlaubt!
9. Keine Pferde am Kochwagen!
10. Reite unter dem Wind zum Kochwagen und zurück!
11. Wer zum Camp zurückkommt hat Brennholz dabei, keiner kommt mit leeren Händen!
12. Bring das Geschirr in den Abwasch!
13. Fremde sind immer willkommen!