

# Kochen über dem Feuer

## Das geht auch ohne Pfanne!



### **Neue Ideen für das «Bräteln» beim Schulausflug**

Es gibt nichts Schöneres, als seinen Zmittag über dem Feuer selbst zu kochen oder zu bräteln. Wir stellen Ihnen drei witzige Alternativen zu Cervelat und Co vor. Viel Spass!

#### **Klassenstufe**

alle

#### **Material**

Feuerstelle, Streichhölzer und Anzündhilfen  
Äste in verschiedenen Durchmessern  
Zutaten je nach Rezept

#### **Zeit**

2 bis 3 h



## Das Gitterfeuer

Das so genannte Gitterfeuer (oder Blockfeuer) eignet sich besonders gut, auch für nasse Tage. Da es oben angezündet wird, entwickelt sich zudem weniger Rauch.

Um im Freien Feuer zu machen, benutzen Sie am besten eine öffentliche Feuerstelle. So fügen Sie Pflanzen und Boden keinen Schaden zu. Manchmal sind öffentliche Feuerstellen sogar überdacht – das macht es einfacher, bei Regen ein Feuer zu entfachen.

### Mitnehmen

- Anzündhilfen in FSC-Qualität und Streichhölzer (wasserdicht verpackt)
- Bei feuchtem Wetter: kleine Äste oder Holzspäne, Birkenrinde als Zunder (wasserdicht verpackt)

### Vorgehen

Suchen Sie in der Nähe von Bäumen nach möglichst trockenen, unterschiedlich dicken Ästen. Trocken sind Äste, wenn sie beim Zerbrechen knacken.

Legen Sie für die erste Schicht die Äste nicht zu dicht nebeneinander. Dann folgt die zweite Schicht quer dazu, so dass eine Art Gitter entsteht. Verfahren Sie so weiter und lassen Sie den Turm gegen oben hin schmaler werden. Gegen Schluss legen Sie die Anzündhilfe auf den Turm, bedecken sie mit Zunder sowie ein paar dickeren Ästchen. Zünden Sie das Feuer nun an. Halten Sie beim Anzünden den alten Schirm über das Feuer. So lässt es sich besser entfachen.

### Tipps und Tricks

- Halten Sie am Anfang einige kleine Ästchen bereit, um das Feuer zu retten, falls es zu erlöschen droht.
- Legen Sie nie zu viel Holz auf die Flamme, sonst erstickt das Feuer.
- Legen Sie nasses Holz rund ums Feuer, damit es vortrocknen kann.
- Lassen Sie das Feuer nicht unbeaufsichtigt.
- Vor dem Verlassen der Feuerstelle dürfen keine Glut und kein Rauch mehr vorhanden sein. Verwenden Sie Wasser oder feuchte Erde, um das Feuer zu löschen.



Gitterfeuer - © D. Espinosa/WWF



## Rezepte

### Ei im Säckli

**Zutaten:**

Ei, Salz, Pfeffer oder Streuwürze

Backpapier, einen Ast

**Zubereitung:**

Das Ei in die Mitte eines quadratischen Backpapierbogens aufschlagen. Anschliessend alle vier Ecken des Papiers auf einen Ast spießen.

Das Säcklein kann nun über die Glut gehalten werden, bis das Ei fest ist. Das Ei aus dem Backpapier entfernen und nach Belieben würzen.

Achtung! Das Säcklein nicht direkt ins Feuer halten, das Papier könnte sonst Feuer fangen.



Ei im Säckli - © M.Henzi/WWF

### Brotschale

**Zutaten:**

Schlangensbrot-Teig (bereits vorher zubereitet) oder gekaufter Pizzateig

dicker Ast

ca. 7 bis 12 cm Durchmesser

**Zubereitung:**

Ein Stück Teig zu einer Kugel formen und diesen über das Astende stülpen. Den Rand genug hoch machen, damit der Teig nicht abfällt!

Den Teig in die Glut halten und auf allen Seiten braun braten. Ist der Teig durch, lässt sich die Brotschale einfach vom Ast ziehen. Ist dies nicht der Fall, braucht es noch etwas Geduld, bis der Teig ganz durchgebacken ist.



Brotschale- © M.Henzi/WWF





## Schoggi-Hotdog

### Zutaten:

Schlangenbrot-Teig (bereits vorher zubereitet) oder gekaufter Pizzateig

Schoggibrüggeli

einen Ast (min. Durchmesser des Schoggibrüggelis!)

### Zubereitung:

Ein Stück Teig zu einer Wurst formen und den Ast, beginnend beim Astende, umwickeln. Das Astende sollte vollumfänglich mit dem Teig bedeckt sein. So entsteht das Brötchen für den Schoggi-Hotdog.

Nun den aufgewickelten Teig über die Glut halten, bis der Teig durch ist. Das Brötchen lässt sich dann einfach vom Ast ziehen. Ist dies nicht der Fall, braucht es noch etwas Geduld, bis der Teig ganz durchgebacken ist. Das Schoggibrüggeli reinstecken und genießen!

**Tipp:** Bereits ausgerollter Fertigteig lässt sich in Streifen schneiden und etwas einfacher um den Ast rollen.



Schoggi Hotdog- © M.Henzi/WWF(Bild oben)  
D. Espinoza/WWF (Bild unten)