

DRAUSSEN ZUSAMMEN

MANUEL
WEYER



Das Erlebnis-
Kochbuch für die
Lagerfeuerküche

AM FEUER



Petromax

INHALT

6 VORWORTE

10 GRUNDLAGEN ZUM FEUERMACHEN



FRÜHSTÜCK & KLEINE GERICHTE

- 50 Bananen-Porridge
- 52 Apfel-Granola mit Ahornsirup
- 54 Zwetschgenbrot mit Hüttenkäse
- 56 French Toast mit Heidelbeeren
- 58 Champignon-Brot-Pfanne
- 60 Bauernbrot mit Glutzwiebeln & Estragon
- 62 Steak-Sandwich
- 64 Parmesan-Eier auf Salz
- 66 Glutrettich, Schinken & Salzbutter
- 68 Perkulator-Kaffee mit Pflaumen
- 70 Holunderbeeren-Tee mit Apfel & Zimt
- 71 Heiße Schokolade, Muskat & Tonkabohne



FLEISCH & GEFLÜGEL

- 74 Nackensteak mit Röstpaprika
- 76 Schweinefilet Letscho Style
- 78 Schichtfleisch 24/7
- 80 Schweinekarree aus verbranntem Heu
- 82 Gulasch am Spieß
- 84 Käse-Bratwurst-Hotdog
- 86 Roast Ribs
- 88 Tomahawk-Steak aus der Glut
- 90 Rumpsteak, Balsamico-Tomaten & Kernöl
- 92 Ribeye Steak mit Champignons & Spargel
- 94 Ochsenchwanz-Eintopf
- 96 Hackfleischspieße mit Tomaten-Chili-Salsa
- 98 Kalbsrahmgulasch
- 100 Frikadellen mit Sommergemüse



- 102 Lammkarree mit Honig-Schmelztomaten
- 104 Lammrücken mit Steinpilzen
- 106 Zitronenhuhn im Wirsingblatt
- 108 Hühnersuppe mit Chili & Reisnudeln
- 110 Knoblauch-Chicken Wings
- 112 Tandoori Drumsticks
- 114 Hähnchenpfanne mit Kürbis & Maronen



FISCH & MEERESFRÜCHTE

- 118 Flammlachs
- 120 Kräuterforelle im Asado-Stil
- 122 Wolfsbarsch vom Rost mit Fenchel
- 124 Garnelen-Bisque
- 126 Steinbutt vom Rost
- 128 Miesmuscheln mit Speck
- 130 Zander aus der Pfanne mit Bratkartoffelsalat
- 132 Kräuter-Rotbarsch
- 134 Jakobsmuscheln mit Spinat & Käse
- 136 Oktopus mit Rauchpaprika-Öl
- 138 Garnelen mit Tomaten-Knoblauch-Salsa
- 140 Jambalaya
- 142 Dorade mit Speck
- 144 Gebratener Kabeljau mit Enoki-Pilzen



GEMÜSE

- 148 Glutbetesalat mit Kürbiskernen
- 150 Erbsensuppe
- 152 Pfifferling-Cassoulet

- 154** Kartoffelwaffeln mit Spinat
- 156** Spaghetti all'assassina
- 158** Kanarische Kartoffeln mit Chimichurri
- 160** Glutkohl mit Feta & Salzmandeln
- 162** Weizenchili
- 164** Gebackene Blumenkohlsteaks
- 166** Glutartischocken mit Sauerrahm
- 168** Gerösteter Mais in Tomatenbutter
- 170** Verbrannter Lauch mit Frischkäse & Nüssen
- 172** Romanasalat vom Rost à la Cesare Cardini



TOPPINGS & SALATE FÜR UNTERWEGS

- 176** Holzkohle-Öl auf Vorrat
- 178** Eingekochte Tomaten mit Vanille
- 180** Pesto-Varianten
- 182** Chilisauce
- 184** Gepickelte Zwiebeln
- 186** Kartoffelsalat mit Knusper-Toppings
- 188** Tomate-Mozzarella
- 190** Weißkohlsalat mit Granatapfel
- 192** Tex Mex Salad



SÜSSES, BROT & BRÖTCHEN

- 196** Vanillepudding mit Birnenkompott
- 198** Apfel-Kirsch-Crumble
- 200** Nougat-Topfenknödel mit Zwetschenröster
- 202** Gebrannte Kokoscreme aus der Nuss
- 204** Milchreis mit gebrannten Mandeln
- 206** Paprika-Popcorn
- 208** Mango-Kokos-Eis mit Passionsfrucht
- 210** Stockbrot
- 212** Pfannen-Quarkbrötchen
- 214** Bauernbrot aus dem Dutch Oven



POWERSNACKS FÜR UNTERWEGS

- 218** Powersnacks
- 222** Brain Smoothies
- 224** Water Cups
- 228** Sundowner

232 REZEPTREGISTER

238 IMPRESSUM

FEUERKOCHEN & TEMPERATUR

Die Feuerküche lieben wir, aber manchmal geht es mit dem Gas- oder Holzkohlegrill doch etwas schneller. Darum findet ihr in diesem Buch neben den Angaben für die Zubereitung über offenem Feuer auch immer die empfohlene Temperatur und Gartetechnik für einen Grill mit Deckel.

Doch wie lässt sich die richtige (Gar-)Temperatur eines offenen Feuers feststellen? Ehrlich gesagt, braucht das ein wenig Erfahrung. Wichtig dabei ist, dass ihr immer die gleichen Gegebenheiten schafft, indem ihr möglichst immer das gleiche Holz verwendet und die Feuerstelle windgeschützt und möglichst regensicher anlegt.

Die äußeren Witterungsbedingungen können sich ändern und somit auch die Garzeiten. Ein Problem ist das aber nicht! Ich zeige euch drei Möglichkeiten, wie die Regulierung der Gartemperatur gelingt:

- 1 Hand auflegen**, dabei haltet ihr die Hand ca. 10 cm über die reine Glut. Wenn ihr die Hand nach 3–4 Sek. wegziehen müsst, dann ist die Glut heiß genug zum Feuerkochen. Allerdings: Diese Methode birgt die Gefahr, sich zu verbrennen, denn jeder Mensch hat ein anderes Temperaturempfinden. Deshalb finde ich es schwierig, die Temperatur durch Handauflegen zu bestimmen. Möglich ist es, doch braucht diese Art der Skalierung viel Zeit und Erfahrung.
- 2 Das Messen mit einem Infrarot-Thermometer** ist zwar eine gute Methode, aber doch eher etwas für Nerds und für Leute, die es genau wissen möchten. Außerdem müsste man das Thermometer immer spontan dabei haben oder sich entsprechend organisieren.
- 3 Die visuelle Wahrnehmung** ist für mich das Wesentliche beim Feuerkochen. Bevor ihr mit der Zubereitung beginnt, müsst ihr ohnehin das Gargut vorbereiten und gleichzeitig entzündet ihr z. B. ein Tipifeuer (siehe S. 18) mit 4–6 Holzscheiten. Wenn die Scheite in 20–30 Min. zur Glut heruntergebrannt sind, dann sind die Vorbereitungen längst abgeschlossen. Anschließend legt ihr je nach Gericht noch 3–4 Holzscheite nach, stellt z. B. das Dreibein über die Feuerstelle, hängt den Rost ein, und schon geht's los.

Für eine höhere Temperatur legt ihr Holz nach. Wenn ihr aber bereits kurz vor Zubereitungsende seid, hängt ihr den Rost einfach weiter nach unten, um dem Gargut mehr Hitze zu geben.

Wird es zu heiß, hängt ihr den Rost wieder ein Stück höher, oder ihr legt 1–2 brennende bzw. glühende Holzscheite seitlich versetzt in die Feuerschale.

Wenn das Tipifeuer stark brennt und die Hitze zu intensiv ist, könnt ihr die Anordnung der Holzscheite auch verändern. Eine flache Anordnung der Scheite oder der Glut sorgt für eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung, während die spitz zulaufende Anordnung des Tipifeuers den Kamineffekt verstärkt und die Hitze punktuell gebündelt abgibt.

HITZE BEIM FEUERKOCHEN MIT HOLZ

Wenn man keine Messinstrumente zu Verfügung hat und sich das erste Mal mit dem Thema Kochen über offenem Feuer beschäftigt, dann sind genaue Temperaturen oder Details anhand der Flammenintensität kaum zu bestimmen. Hier habe ich für euch einen groben Leitfaden, woran ihr euch orientieren könnt. Am Ende des Buches findet ihr eine genaue Skalierung.



**MIT VOLLER GLUT UND FEUER
(800–1000 °C)**

Indirekt geeignet für den Dutch Oven / Stockbrot / Fleisch- und Gemüsespieße / Flammlachs / Snacks / Zubereitungen mit Kette und Haken / Getränke



MIT VOLLER GLUT (600–800 °C)

Direkt und indirekt geeignet für Kesselfleisch / Eintöpfe / Schmor- und Pfannengerichte / Brot / Steaks und Koteletts / Fisch und Geflügel / Schaschlik / Caveman BBQ / Garen in der Glut



**MIT ABNEHMENDER GLUT
UND VEREINZELTER FLAMMEN-
BILDUNG SOWIE RAUCH
(800–500 °C / 300 °C)**

Indirekt Räuchern und Garen über einen längeren Zeitraum für die Zubereitung von ganzen Fischen / größeren durchwachsenden Fleischstücken wie Schinken, Schulter oder Nacken / zum Vorgaren und Räuchern von Zutaten

DIE BESTEN TOOLS FÜR UNTERWEGS

TELESKOP-GRILLZANGE

Mit einer in der Länge stufenlos verstellbaren Grill- und Kohlezange habt ihr stets den optimalen Feuerabstand und könnt Grillgut und Kohlen präzise greifen. Teleskopzangen mit speziell gestalteten Grillwangen und integriertem Flaschenöffner sind das perfekte Multitool.

CAMPINGBESTECK MIT TASCHE

Mit dem fünfteiligen Besteck habt ihr unterwegs alles, was ihr für eure Mahlzeiten braucht.

EMAILLE SCHALE & BECHER

Emaillegeschirr ist pflegeleicht, kratzfest und dabei auch noch hitzebeständig.

SCHMIEDEEISERNE PFANNE

Eine kleine, leichte und platzsparende schmiedeeiserne Pfanne ist ideal für die schnelle Zubereitung über allen Arten von Kochfeuern.

EMAILLE STIELTOPF

Ein Stieltopf mit Holzgriff ist ein vielseitiges und robustes Kochgeschirr; ideal für eure Draußenküche, aber auch zu Hause auf dem Herd einsatzbereit.

KÜHLRUCKSACK

Ohne Strom haltet ihr mit einem Kühlrucksack Lebensmittel und Getränke tagelang eisgekühlt. Dabei sollten die Lebensmittel vor dem Verpacken in den Rucksack stark heruntergekühlt sein. Wenn ihr tiefgefrorene Lebensmittel mitnehmt, könnt ihr euch die Kühlakkus sparen und habt zusätzlichen Platz.



DIE 10 PHASEN DER HOLZVERBRENNUNG BEIM FEUERKOCHEIN

Hier stelle ich euch die 10 Phasen der Holzverbrennung vor und damit die Temperaturentwicklung während des Feuerkochens. Diese ist abhängig von der Holzart, vom Trocknungsgrad und Brennverhalten des Holzes sowie von den Umgebungsbedingungen wie Außentemperatur, Wind und Luftfeuchtigkeit.

1

**HOLZ WIRD ENTZÜNDET
UND ERWÄRMT SICH**
20–100 °C

2

**HOLZ TROCKNET UND
WASSER VERDAMPFT**
100–150 °C

3

**HOLZ FÄNGT AN ZU GLÜHEN,
RIECHT RAUCHIG**
150–200 °C

4

**RAUCH ENTSTEHT,
NOCH KEINE FLAMMEN**
200–280 °C

5

**BRENNBARE GASE
TRETEN AUS**
280–350 °C

6

**GASE ENTZÜNDEIN SICH,
FLAMMEN BILDEN SICH**
350–500 °C

7

**HOLZ BRENNT DEUTLICH,
INTENSIVE HITZE ENTSTEHT**
500–800 °C

8

**HOLZ WIRD ZU GLUT, DIENT
ALS STARKE HITZEQUELLE**
600–800 °C

9

**GLUT HÄLT
GLEICHMÄSSIGE HITZE**
700–900 °C (MAX. 1100 °C)

10

**ASCHE ÜBRIG,
GRILLENDE**
400 °C

CHAMPIGNON- BROT-PFANNE

FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNGSZEIT 10–15 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT 10–15 Min.

GESAMTZEIT ca. 30 Min.



GARTECHNIK direkt



KOCHFEUERHITZE mittlere Glut & mittlere Flammen



GRILLTEMPERATUR 220–240 °C

ZUTATEN

500 g kleine Champignons
2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2–3 Scheiben Brot
(je ca. 1 cm dick)
2 Mozzarella-Kugeln (je 125 g)
4–6 EL Rapsöl
100 g Butter
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

½ Bund gehackte glatte Petersilie
(nach Belieben)

ZUBEHÖR

Dreibein / Feuerstelle / Rost /
gusseiserne Pfanne
(Ø ca. 30 cm)

Ihr könnt die Brot-Pfanne auch mit anderen Pilzen zubereiten. Wenn ihr Pilze im Wald findet, solltet ihr etwas Erfahrung bei der Bestimmung mitbringen, damit keine ungenießbaren Pilze in die Pfanne wandern. Informiert euch gut und sammelt nur die Pilze, bei denen ihr euch sicher seid, dass sie essbar sind.

1. Die Pfanne auf den Rost stellen (ca. 10 cm über dem Flammenbild) und 6–8 Min. vorheizen. (Im Grill über direkter starker Hitze bei 220–240 °C.)
2. Die Pilze ggf. abbürsten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Spalten schneiden.
3. Die Brotscheiben in grobe Würfel schneiden. Die Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen.
4. Das Öl in die Pfanne gießen und die Pilze darin in mehreren Minuten auf Sicht goldbraun anbraten. Dann die Zwiebel- und Knoblauchspalten sowie die Brotwürfel mit der Butter zugeben und 6–8 Min. anbraten, bis die Zwiebel- und Knoblauchspalten leicht gebräunt und die Brotwürfel kross sind.
5. Die Pfanne von der Hitze nehmen, die Mozzarella-Kugeln hineinlegen und schmelzen lassen.
6. Die Champignon-Brot-Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP

Pilze solltet ihr immer mit starker Hitze anbraten. Dafür braucht ihr ein hoch erhitzbares Öl, also ein Öl mit hohem Rauchpunkt. Sobald die Pilze schön angebraten sind, könnt ihr sie mit der Butter verfeinern und den Mozzarella hinzugeben.





SCHICHTFLEISCH 24/7

FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 30 Min.

GESAMTZEIT ca. 3 Std.



GARTECHNIK indirekt



KOCHFEUERHITZE mittlere Glut & mittlere Flammen



GRILLTEMPERATUR 180–200 °C

ZUTATEN

- 1,2–1,4 kg Schweinenacken
am Stück ohne Knochen
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2–3 EL getrocknete Kräuter
der Provence
- 1 EL Meersalz
- 1 TL frische gemahlener
schwarzer Pfeffer

- 4 rote Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 14 Scheiben Frühstücksspeck

ZUBEHÖR

- Dreibein / Feuerstelle /
Dutch Oven (FT4.5)

Das Schichtfleisch ist ein ungekrönter, kinderleicht zuzubereitender Klassiker und lässt sich dank des Dutch Oven sowohl über offenem Feuer als auch mit Briketts, im Grill oder Backofen zubereiten.

- 1.** Das Fleisch trocken tupfen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine ausreichend große Schüssel geben und mit Paprikapulver, Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen.
- 2.** Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Schoten in 1 cm dicke Streifen schneiden.
- 3.** Jetzt abwechselnd Fleisch, Speck, Zwiebeln und Paprika in den Dutch Oven schichten.
- 4.** Den Dutch Oven einhängen (20–30 cm über dem Flammenbild) und die Zutaten ca. 2 Std. 30 Min. im verschlossenen Topf garen. (Im Grill über indirekter mittlerer bis starker Hitze bei 180–200 °C.)
- 5.** Nach etwa der Hälfte der Garzeit ein gut durchgeglühtes Holzsplit auf den Dutch Oven-Deckel legen. Die Hitze der Glut langsam abfallen lassen und nur selten Holz nachlegen. (Im Grill über indirekter schwacher bis mittlerer Hitze bei 140–160 °C.)
- 6.** Beim Garen über einen längeren Zeitraum solltet ihr neben einem ordentlichen Glutbett auch stetig Holz nachlegen. Je trockener das Holz, umso mehr wird bei der Zubereitung benötigt. Auch wenn es windig ist, müsst ihr mehr Feuerholz einplanen.

TIPP

Damit ihr euer Schichtfleisch auch einmal unbeobachtet lassen könnt und nicht immer Holz nachlegen müsst, verwendet am besten die Petromax Briketts. Sie lassen sich einfach anzünden und halten die Hitze bis zu 4 Stunden; das reicht locker für die Zubereitung eures Schichtfleisches. Bei einem FT4.5 benötigt ihr ca. 8 Briketts am Boden und 3–5 gezündete Briketts auf dem Deckel. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 2 Stunden.