

Kochen über dem Feuer ohne Pfanne



Bräteln über dem Feuer ist auf Wanderungen und Ausflügen immer ein Höhepunkt. Wir zeigen Ihnen Alternativen zur Wurst am Stecken.

Ei im Säckli

Zutaten:

Ei, Salz, Pfeffer oder Streuwürze, Backpapier, Ast

Zubereitung:

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

Halten Sie das Säcklein über die Glut, bis das Ei fest ist. Achtung: Nicht direkt ins Feuer halten, damit das Papier kein Feuer fängt.

Das Ei aus dem Backpapier entfernen und nach Belieben würzen.

Brotschale

Zutaten:

- Schlangensbrotteig (bereits vorher zubereitet) oder gekaufter Pizzateig
- dicker Ast (ca. 7 bis 12 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Ein Stück Teig zu einer Kugel formen und über das Astende stülpen. Der Rand muss genug hoch sein, damit der Teig nicht runterfällt.

Den Teig über die Glut halten und auf allen Seiten braun braten.

Ist der Teig durch, lässt sich die Brotschale einfach vom Ast ziehen.

Die Brotschale eignet sich zum Beispiel für das Ei im Säckli.



© Martina Henzi/WWF Schweiz



© Martina Henzi/WWF Schweiz

Schoggi-Hot-Dog

Zutaten:

- Schlangensbrotteig (bereits vorher zubereitet) oder gekaufter Pizzateig
- Schoggiprügeli
- Ast (mindestens Durchmesser des Schoggiprügeli)

Zubereitung:

Ein Stück Teig zu einer Wurst formen und den Ast umwickeln, beginnend beim Astende. Das Astende sollte vollkommen mit Teig bedeckt sein.

Den aufgewickelten Teig über die Glut halten, bis der Teig fertig gebacken ist. Das Hot-Dog-Brötchen lässt sich dann gut vom Ast ziehen.

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



© Daniel Espinoza/WWF Schweiz