

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Camper - Küche!

Klar, wer einen gut ausgestatteten Wohnwagen oder gar Wohnmobil sein eigen nennt, der kocht auf Reisen im Grunde nicht viel anders als in der heimischen Küche. Hier möchten wir aber einige Gerichte vorstellen, die mit wenigen Küchenutensilien auf einem Grill herzustellen sind. Denn auf Dauer wird dem einen oder anderen Grillfleisch oder Würstchen vielleicht zu langweilig.

Vorweg: Neben dem obligatorischen Essgeschirr und Besteck und natürlich den Zutaten benötigt man neben einem Grill mindestens eine geschmiedete Eisen- oder Gusseisenpfanne (nicht zu flach, damit sie ggf. auch als Topf erhalten kann) mit Deckel, eine Rührschüssel, Schneidebrett, Vierkantreibe, diverse scharfe Messer, Schneebeesen, Pfannenwender und Rührlöffel, ggf. einen Teigschaber. Hilfreich sind auch Dosenöffner, Sparschäler und Korkenzieher. Dass man für zu kühlende Produkte wie z.B. Milch und Eier eine Kühlmöglichkeit hat, versteht sich wohl von selbst.

So, nun kann es losgehen mit dem Kochvergnügen unterm freien und hoffentlich sonnigen Himmel. Achtung! Sonst legen wir schon wert auf schnelle Zubereitungsmöglichkeiten. Aber wer mit weniger Ausstattung kocht, muss gelegentlich durch die ausgleichende „Handarbeit“ etwas mehr Zeit einplanen. Aber das dürfte wohl im Urlaub kein Problem sein.



Fladenbrot

Zutaten:

2 Eier, Gew.kl. S

4 Essl. Olivenöl

½ Teel Salz

250 gr. Mehl

evt. etwas Wasser

je nach Geschmack: Sesam

/ Oregano /

Etwas Öl zum Backen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen aber formbaren Teig kneten und in vier gleichgroße Stücke teilen. Jedes einzelne nun auf einer leicht bemehlten Oberfläche mit den Fingerknöcheln oder/und dem Handballen zu feinen runden Teigplatten auseinanderdrücken oder -ziehen. Mehrfach mit einer Gabel einstecken und in einer leicht geölten Eisenpfanne auf dem heißen Grill je nach Hitze beidseitig backen. Noch warm verzehren, z.B. zusammengeklappt mit Camembert oder Salami genießen.

Vorsicht: Diese Fladen – wir haben etwas getrockneten Oregano verwendet – sind schneller aufgegessen, als man denkt.

Spätzle-Omelett

Zutaten:

Zubereitung:

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

200 gr. Spätzle (trocken)
5 Eier
100 gr. geriebenen Käse
Salz, Pfeffer, Paprika,
Muskat
Petersilie oder Schnittlauch
Öl für die Pfanne

Die Spätzle in gesalzenem Wasser garen oder einen Rest vom Vortag nutzen. Alle übrigen Zutaten verquirlen und die fein geschnittenen Kräuter zugleich mit den Nudeln unterheben. Eine geölte Pfanne auf dem Grill erhitzen. Entweder in 2 Portionen nacheinander beidseitig wie Pfannkuchen backen oder alles auf einmal in der Pfanne bei geschlossenem Deckel gar stocken lassen. Dazu passen mit Essig und Öl angemachte grüne Salate oder einfach nur aromatische Tomaten.



Camper-Torte

Zutaten:

4 Eier
1 Teel. Vanille
½ Teel. Backpulver
3 Essl. Öl
2 Essl. Zucker
3 Essl. gemahlene Mandeln
6 gehäufte Essl. Mehl
½ Becher Milch
Öl für die Pfanne
Sprühsahne + Früchte

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Milch mit einem Schneebesen sehr gut miteinander verrühren. Das Mehl muss zügig und damit klumpenfrei eingearbeitet werden. Dann erst die Milch unterrühren. Die Pfanne erhitzen und Öl und anschließend den Teig hineingeben. Mit einem Deckel verschließen und bei niedriger Hitze rund 10 Min. backen. Den Kuchen wenden und kurzzeitig ohne Deckel weitergaren.

Mit Sprühsahne und Früchten kurz vor dem Servieren belegen. Schmeckt aber auch ohne sehr gut.

Tipp: Wer Sahne ohne das übliche elektrische Rührgerät schlagen möchte, sollte sich einen Hand-Rührgerät, wie man es

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

vor der Elektrifizierung benutzte, zulegen. Das leistet auch bei der Herstellung von Omeletts oder Eierkuchen gute Dienste.

Selbstverständlich gibt es noch viele andere Eierrezepte, die sich in der Pfanne auf dem Grill zubereiten lassen. Schauen Sie doch einmal auf unsere Seiten 9/2010 „Schnell – die Eier aus der Pfanne“ oder 4/2010 „Pfannkuchen bleiben stets beliebt“ oder 2/2009 „Rührei deftig und lecker“ oder, oder ... rein.

Anmerkung: Was hier auf einem Grill zubereitet wurde, kann natürlich auch auf einem Gas-Campingkocher gefertigt werden. Wer ein Flammenverteilsieb besitzt, sorgt für eine gleichmäßige Hitze unter der Pfanne.

Ein altes Rührgerät leistet manchmal gute Dienste:
hier bei der Herstellung eines Biskuits



Viel Spaß auf Reisen und beim Zubereiten unserer Ideen für Ihre Urlaubstage
wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M