

Carsten Bothe

**ADAC**

# CAMPING KOCHBUCH

Über 100 leckere Rezepte  
für unterwegs



man mit der Küche schon so eingeschränkt ist, sollte man sich beim Grillen die unendlichen Möglichkeiten des direkten und indirekten Grillens offenhalten.

Ob Sie einen Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrill auf die Reise mitnehmen, bleibt natürlich Ihrem Platzangebot, Ihrer Unterkunft sowie Ihrem individuellen Geschmack überlassen. Jedoch ist zu bedenken, dass Sie im Urlaub überall Holzkohle finden werden und mit ihr weder an einen Stromanschluss gebunden sind, noch eine Gasflasche schleppen müssen. Andererseits haben Sie beispielsweise im Wohnmobil sowieso Gas dabei und mit der Piezo-Zündung ist in drei Minuten der Gasgrill heiß und man kann loslegen, und wenn es nur zwei Würstchen für ein schnelles Mittagessen sind.

Das Gewicht eines guten Grills ist nicht wesentlich höher als das eines schlechten Grills, und er nimmt auch nicht viel mehr Platz im Fahrzeug ein. Der Trick besteht aber darin, dass Sie mit einem ordentlichen Grill mit Deckel neben dem direkten Grillen auf der Glut auch neben der Glut grillen oder sogar backen können. Somit steht Ihnen eine weitere große und flexible Kochmöglichkeit zur Verfügung, die den Speiseplan um viele Aspekte bereichert. Wer keinen Kugelgrill besitzt – egal ob mit Gas oder mit Kohle betrieben –, der sollte wenigstens eine große Edelstahlschüssel mitnehmen, um damit das Grillgut auf dem Rost wie mit einem Deckel abdecken zu können und so beispielsweise den Käse auf den Hamburgern schmelzen zu lassen.

Zubehörteile wie ein Pizzastein oder eine

Paella-Pfanne bieten zahlreiche weitere Möglichkeiten der Zubereitung mit nur einem Gerät. Der Grill ist nicht nur Grill, Sie können auf dem Grill auch ganz bequem kochen. Besonders gut eignen sich dazu sogenannte Schnitzelpfannen mit zwei Henkeln statt eines langen Stiels. Sie bieten den Vorteil, dass sich – ohne den störenden langen Stiel – der Grilldeckel schließen lässt. Es müssen nicht immer Nackensteaks und Kartoffelsalat sein, auch Bratkartoffeln und Spiegelei gelingen so hervorragend. Oder einfache Gerichte mit Sauce, die beim Grillen nicht anfällt.

## TIPP

Es gibt viele verschiedene Anzünder für den Grill oder die

Feuerstelle, Sie können diese aber auch ganz einfach selbst herstellen und nebenbei noch etwas Urlaubsmüll verwerten: Sie benötigen lediglich leere Eierkartons, Kerzenreste und eine Hitzequelle. Die Kerzenstummel schmelzen Sie und gießen in jede Vertiefung der Pappe etwas Wachs. Zum Gebrauch können Sie die Eierpappe einfach auseinanderreißen und anzünden, fertig ist der Grillanzünder.

Ein Gulaschkessel über dem Lagerfeuer sieht nicht nur urig aus, er macht aus einem ganz normalen Grillabend auch eine richtige Kult-Veranstaltung. Beim Kochen auf dem Feuer gibt es allerdings einiges zu beachten, um den Erfolg nicht

zu gefährden: Zum einen sollten Sie bei größeren Portionen im Vorfeld üben, denn nichts ist gefährlicher als eine Horde hungriger Camper. Als Dreibein sollten Sie eine wirklich stabile Lösung wählen, denn ein Kessel mit 30 Litern kochender Suppe an einem wackeligen Baumarkt-Dreibein ist lebensgefährlich. Außerdem wiegt dieser Kessel dann über 30 Kilogramm und ist von einem kräftigen Menschen alleine nicht mehr zu transportieren. Man kann den Arm gar nicht so weit vom Körper wegstrecken, wie es nötig wäre, um den Kessel zu tragen.

Eine besondere Beachtung sollten Sie dem Holz schenken, denn besonders zum Anbraten der Fleischportionen benötigen Sie besonders viel Hitze. Die erreichen Sie ausschließlich mit gut daumendickem Holz, das in heller Flamme brennt, dafür