



7

### SCHNEIDEBRETTER

Wir empfehlen ein richtig schön großes Schneidebrett und außerdem noch ein, zwei kleine Brettchen mitzunehmen. Das große Brett am besten an einem strategisch günstigen Ort platzieren (es dient als Arbeitsbasis) und die Outdoorküche eröffnen. Auf den kleinen Brettchen lassen sich beispielsweise Zwiebeln würfeln und damit dann auch gleich zu Topf oder Pfanne transportieren.

8

### SCHARFE MESSER

Ein Muss für jede Abenteurerküche ist ein Taschenmesser mit einklappbarer Klinge. Es ist perfekt für Brotzeiten, um Wurst und Käse zu schneiden, und für das Holzschnitzen am Lagerfeuer. Außerdem gehört ein großes Küchenmesser und ein Gemüsemesser zum Equipment. Wichtig: für einen gefahrlosen Transport die Messer in einer Ledertasche verstauen.

**9**

### **MANUELLER MULTI-ZERKLEINERER**

Für uns unersetzlich, denn mit diesem handbetriebenen Mixer bereiten wir Pesto, Aufstriche, Dips, Suppen, Smoothies, Rubs und vieles mehr zu. Einfach so oft den Zugmechanismus betätigen, bis der gewünschte Zerkleinerungsgrad erreicht ist. Das Fassungsvermögen sollte mind. 600 ml betragen.

**10**

### **SCHARFE REIBEN**

Für uns unerlässlich: eine extrafeine Reibe, um die Schale von Zitronen, Orangen und Limetten möglichst zart abzu-reiben. Auch kann man damit Muskat, Knoblauch und Ingwer reiben. Mit einer Vierkantreibe lassen sich nicht nur Käse reiben, sondern auch Gemüse raspeln oder in dünne Scheiben hobeln. Beide Reiben sollten möglichst stabil und aus einem rostfreien Material sein.

**11**

### **FLEISCHTHERMOMETER**

Auch Grill-, Braten- oder BBQ-Thermometer. Ein wichtiger Begleiter, wenn man Fleisch, Fisch und Geflügel perfekt garen möchte (für Andi auch draußen ein Muss!). Das Thermometer misst die Kerntemperatur des Grillguts, ein Anschneiden ist so unnötig. Perfekt für die Outdoorküche: ein zuverlässiges digitales Thermometer ohne Kabel, dafür mit Batteriebetrieb.

**12**

### **KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN**

Wir schwören auf Kochgeschirr, das komplett aus Gusseisen besteht! Dieses Material ist feuerfest – Töpfe, Pfannen, Bräter & Co. können also direkt in die Glut, auf den Rost oder in den Grill gestellt werden. Zudem leitet Gusseisen Hitze optimal. Auch für den normalen Herd und den Backofen geeignet.



## FEUER MACHEN

Kochen über dem Lagerfeuer, das ist echte Outdoorküche! Die Basis dafür ist ganz klar: ein tolles Feuer. Hier zeigt Feuerteufel Franzi, wie sie ein gleichmäßig brennendes Feuer in Gang bekommt:



DAS A UND O BEIM FEUERMACHEN ist trockenes Holz in Hülle und Fülle.  
Ein künstlicher Anzünder ist unnötig, lieber vertrocknete Gräser, Nadelzweige  
und feine Äste nehmen.



DER UNTERGRUND MUSS TROCKEN SEIN! Darauf locker feine Hölzer, Nadelzweige und Äste stapeln. Dabei einen Hohlraum entstehen lassen und darin trockene Gräser platzieren.