

SONJA STÖTZEL

DIE

FAMILIEN CAMPING KÜCHE

WENN'S
ALLEN SCHMECKT,
IST DER URLAUB
GERETTET

GU

**MUNTERMACHER-
FRÜHSTÜCK** 14-35

KUNTERBUNTES 36-57
AUS DER SALATSCHÜSSEL

**GEGRILLTES NICHT NUR
ZUM SATTESSEN** 58-81

AUS TOPF 82-107
UND PFANNE

AUF DIE HAND 108-131

SÜSSES 132-151
SEELENFUTTER



VORWORT 6-7

ALLES ZUR PLANUNG 8-11

ANKUNFTSSESSEN 12-13

ABSCHIEDSESSEN 152-153

REGISTER 154

IMPRESSUM 160

KICHERERBSENSALAT

Sorgt für gute Laune und bringt einen Hauch von Orient mit!

Für 4 Personen
Zubereitung: 20 Min.
Pro Person 180 kcal

ZUBEHÖR

*1 großes Sieb, 1 große Pfanne,
1 Kochlöffel, 1 große Schüssel,
1 großes Schneidebrett, 1 Schneide-
messer, 1 kleine Schüssel, 1 Ess-
löffel, 1 Salatbesteck*

1 Dose Kichererbsen (400 g)
3 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Kreuz-
kümmel
¼ TL Chiliflocken
Meersalz, Pfeffer
500 g Kirschtomaten (wenn
möglich rote und gelbe)
1 Bio-Salatgurke
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Koriandergrün
1 EL Aceto balsamico bianco
1 TL Agavendicksaft

Die Kichererbsen in das Sieb abgießen und mit kaltem Wasser gründlich abbrausen, dann gut abtropfen lassen.

In der Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Kichererbsen mit Kreuzkümmel und Chiliflocken bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. anbraten, dabei ab und zu umrühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, in die große Schüssel geben und abkühlen lassen.


Inzwischen Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Salatgurke waschen, längs vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Alles zu den Kichererbsen in die Schüssel geben.

Für das Dressing in der kleinen Schüssel Balsamessig mit Agavendicksaft, 1 Schuss Wasser und übrigem Olivenöl (2 EL) verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, über den Salat gießen. Alles gründlich, aber vorsichtig miteinander vermischen.





GEGRILLTES NICHT NUR ZUM SATTESSEN



Ganz klar – im Campingurlaub wird der Grill zum zweiten Herd. Bereits morgens ist er beim Brotrösten im Einsatz, später kommen dann Würstchen & Co auf den Rost. Aber auch Stockbrot und so manches Dessert (siehe weiter hinten) lassen sich auf dem Grill zubereiten.



STECKERLFISCH

Ein bayerisches Traditionsgericht für alle Angelfreunde!

Für 4 Personen
Zubereitung: 40 Min.
+ 30 Min. Ruhen
Pro Person 160 kcal

ZUBEHÖR
*1 großes Schneidebrett,
1 Schneidemesser,
1 großer Teller, Frisch-
haltefolie, 1 Grill, 4 Stöcke
(ca. 40 cm lang, dünn
und möglichst glatt,
z. B. Weidenstöcke)*

4 Forellen (à ca. 300 g)
Meersalz
1 Bio-Zitrone



Die Forellen ausnehmen, putzen, gründlich kalt abbrausen und trocken tupfen. Falls man die Fische nicht selber geangelt hat, kann man diese Aufgabe auch gerne dem Fischverkäufer überlassen.

Die Forellen auf beiden Seiten im Abstand von ca. 2 cm mehrmals mit dem Messer einritzen. Die Fische innen und außen mit Meersalz einreiben, auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Salz ca. 30 Min. einwirken lassen.

Den Grill anheizen. Die Forellen der Länge nach auf die Spieße stecken. Die Steckerlfische auf den Rost legen und je nach Größe und Dicke der Fische in 20–30 Min. knusprig braun grillen, dabei immer wieder mal wenden.

Die Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und zu den Steckerlfischen servieren.

***Tipp:** Wer gerne am offenen Feuer sitzt, kann die Steckerlfische auch über der heißen Glut in der Feuerschale oder an den vorgesehenen Feuerstellen am Campingplatz garen.*



AUS TOPF UND PFANNE

A person wearing a pink sweater and blue jeans is sitting on the ground outdoors. They are holding a red-handled metal pan filled with a salad of arugula, tomatoes, and other vegetables. The background shows a rocky and grassy ground.

Möglichst wenig schmutzig zu machen, ist beim Campen meine Devise. Auf zahlreiche Töpfe und Schüsseln wird verzichtet, nicht nur weil es platzsparend ist, sondern auch, um den Abwasch so gering wie möglich zu halten. Ein Hoch auf alle One-Pot- und Pfannengerichte!



URLAUBSKÜCHE ON TOUR



DIE BESTE GARANTIE FÜR GUTE FERIEHLAUNE? GANZ KLAR: LECKERES ESSEN!

Dafür gibt es hier jede Menge unkomplizierte und abwechslungsreiche Camping-Rezepte für Gaskocher, Grill oder Kochplatte. Heraus kommt wunderbares Essen unter freiem Himmel, das allen ein wohliges »Mmmmh!« entlockt. Die kulinarischen Urlaubs-Highlights sind von der Autorin mit Familie unterwegs erprobt und durch die vielen Tausch-Tipps an (fast) jedem Ort der Welt nachzukochen. Also schnell Buch auf, Checklisten lesen, Utensilien einpacken – und dann kann's losgehen!

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6848-1



9 783833 868481

www.gu.de