

«Im Feuer kochen» 24. Oktober 2021

Tofu mit warmen Birnen



Tofu: quer halbieren, dazwischen Oregano, Zitronenschale und Oel, in Salzteig einwickeln (Salzteig: 2 Teil Mehl, 1 Teil Wasser, 1 Teil Salz und ein Gutsch Oel), im heissen Feuer ca. 30 Minuten kochen.

Birnen: am heissen Feuer wärmen, zerschneiden zusammen mit dem Tofu als Salat, angereichert mit Pfefferminz und Oel, servieren.

Ziegenkäse mit Thymian



Ziegenkäse: Käse in Blätter (Beinwell oder Weinblätter) einwickeln, 10 Minuten auf der heissen Glut kochen, mit den Gewürzen Thymian, Salz servieren.

Verschiedene Gemüse

Topinambur: ca. 40 Minuten in der halbbeissen Glut kochen, halbieren und auslöffeln

Kohlrabi: ca. 90 Minuten garen in der Glut, schälen, fein schneiden und mit Butter und Schnittlauch servieren.

Randen: ca. 90 Minuten garen in der Glut, schälen, fein schneiden und mit Zitronen, Basilikum, Olivenoel, Birnel und Salz servieren.



Sellerie: ca. 90 Minuten garen in der Glut, schälen, fein schneiden und mit Orangen, Koriander, Oel und Salz servieren.

Fleisch mit Knoblauchsauce und Kartoffeln



Knoblauch: ganzer Knoblauch vergraben, unter der Glut. Ca 60 Minuten garen, schälen, Zehen zerdrücken und mit Oel und Salz zu einer Sauce mischen.

Kartoffeln: ca. 60 Minuten garen in der Glut, halbieren und auslöffeln.

Fleisch: (Lamm und Rindsfleisch) auf der Glut braten, auf beiden Seiten ca. 3 Minuten garen.

Rindsmark

Rinds-Mark: Rinds-Schlegel ca. 30 Minuten auf der heissen Glut garen, mit Meerrettich geraspelt, Zitronensaft, Petersilie und Salz auf Brot anrichten.



Quittendessert



Quitten: ca. 60 Minuten in der Glut garen, schälen und zerschneiden, mit Birnel, Quark und gehakten Cashew-Nüssen (gesalzen und geröstet) servieren.

Viel Spass beim Kochen im Feuer!
Kochrezepte notiert von Susanne Ernst, Aarau

IM FEUER KOCHEN
Beat Utiger
Köllikerstrasse 34
5036 Oberentfelden

078 742 91 19
info@imfeuerkochen.ch