



Feuerküche – ein Menü in zwei Gängen mit Punsch



Überblick

Ihr kreiert mit der Klasse ein Menü mit zwei Gängen und Punsch. Lest die Rezepte genau durch. Bildet Gruppen und besprecht, welchen Teil des Menüs eure Gruppe übernimmt.

Hauptgang: Äplermagronen One Pot

Vorbereitung (im Schulzimmer):

Rechnet aus, wie viele Zutaten es für eure Klasse braucht.
Packt alle nötigen Materialien ein.



Zutaten für den Äplermagronen One Pot für 4 Personen

Zutaten

- 300 g Teigwaren (Äplermagronen)
- 200g festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün
- 2 dl Vollrahm
- 6 dl Gemüsebouillon
- 60 g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

Material

- Dreibein oder Rost
- Pfadikessel
- Rührkelle
- Rüstbrett
- Taschenmesser oder Rüstmesser

Zubereitung

- Kartoffeln in 1 cm grosse Würfeli schneiden.
- Apfel in kleine Würfel schneiden.
- Bundzwiebel mit dem Grün in feine Ringe schneiden.
- Alle Zutaten bis und mit Bouillon in den Pfadikessel geben, mischen und aufkochen. Ohne Deckel und mit gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
- Käse daruntermischen und würzen.
- En Guete!

Dessert: Zimt-Stockbrot

Vorbereitung (im Schulzimmer):

Lest als erstes, welche Zutaten und Materialien ihr für den Buttermilchteig braucht und legt alles bereit. Bereitet danach den Teig nach Rezept vor.



Zutaten für 550 g Buttermilchteig (10-12 Portionen)

Zutaten

- 4 g Trockenhefe
- 12 g Zucker
- 360 g Mehl
- ½ TL Salz
- 100 g kalte Butter
- 150 ml Buttermilch
- 15 g Zucker
- Wasser

Material

- Schüssel
- Teelöffel
- Waage

Zubereitung Buttermilchteig

- Die Trockenhefe mit der ersten Portion Zucker und warmem Wasser verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
- Mehl, Salz und Zucker miteinander mischen und unter das Hefe-Wasser rühren.
- Erst die Buttermilch und danach die kalte Butter in den Teig kneten.
- Den Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.



Zutaten für 10-12 Portionen Zimt-Stockbrote

Zutaten

- Buttermilchteig
- Zimt
- Zucker
- 250 g Puderzucker
- 2-3 Zitronen

Material

- Rüstbrett
- 2 Esslöffel
- Schüsselchen für die Zimtzuckermischung
- Taschenmesser oder Rüstmesser
- Schüsselchen für den Zuckerguss
- Schüssel
- Zitronenpresse
- 2-3 Kochpinsel
- Stock

Zuckerguss

- Für den Zuckerguss zuerst die Zitronen auspressen.
- Den Puderzucker in ein Schüsselchen geben.
- Den Zitronensaft nach und nach dazugeben, bis der Guss die passende Konsistenz hat – wird er zu flüssig, kann etwas zusätzlicher Puderzucker dazugegeben werden.



Zimtzucker

- In einem weiteren Schälchen den Zimt-Zucker mischen.



Stockbrot

- Für das Zimt-Stockbrot eine Portion Teig zu einem langen Rechteck formen.
- Den Teig mit etwas Wasser bestreichen, mit dem Zimt-Zucker bestreuen und längs halbieren.
- Die zwei Teigstreifen zu langen Würsten formen, zusammenzwirbeln und um einen Stock wickeln.
- Über dem Feuer goldbraun backen.
- Vorsichtig vom Stock lösen und mit Zuckerguss garnieren.



Getränk: Punsch



Zutaten für den Punsch für 4 Personen

Zutaten

- 500 ml klarer Apfelsaft
- 500 ml roter Traubensaft
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 Orange
- 1 Zitrone

Material

- Dreibein oder Rost
- Pfadikessel
- Rührkelle
- Schöpfkelle
- Rüstbrett
- Taschenmesser oder Rüstmesser
- Orangenpresse

So wird es gemacht

- Den Apfel- und Traubensaft in den Topf geben.
- Die Gewürze (Zimtstange, Nelken, Sternanis) dazugeben.
- Den Honig einrühren.
- Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen und dazugeben.
- Alles erhitzen und am Rand des Feuers ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen.



Didaktischer Kommentar

Zyklus 3

Tipps und Tricks zum draussen Kochen und Backen

Feuer

Mit einer ganzen Klasse ein Feuer zu machen, erfordert etwas Organisation. Damit alle eine Aufgabe haben und möglichst schnell ein wärmendes Feuer entsteht, ist es sinnvoll, sich vorgängig einige Gedanken zu machen: Reicht ein Feuer für das Vorhaben? Gibt es eine Feuerstelle? Wer sammelt Holz? Welche Arten von Holz werden gesammelt? Wer schichtet das Feuer auf? Wie wird das Feuer angezündet? Wer darf das Feuer anzünden? Wer achtet auf das Feuer?

Allgemeine Informationen zu den Rezepten

Die Rezepte sind jeweils für die Menge von 4 Personen angegeben, ausser das Stockbrot, da sind die Angaben für 10 – 12 Personen. Die Zutatenmenge muss vorgängig der Klassengrösse angepasst werden.

Vorbereitungen bei kaltem Wetter

Ein Essen draussen im Winter zuzubereiten, muss gut geplant und organisiert werden. Ist es sehr kalt oder möchte man nicht alle Zutaten draussen abwägen und zuschneiden, können diese bereits vorgängig mit den Schüler:innen im Schulzimmer vorbereitet werden.

Dazu füllt man trockene und flüssige Zutaten in Gefässe oder Beutel. Im Wald müssen die vorbereiteten Zutaten nur noch zusammengefügt werden. Es empfiehlt sich auf jeden Fall, den Butterteig für das Zimtstockbrot vorgängig im Schulzimmer vorzubereiten, da er an der Wärme aufgehen muss.

