

20. Essen wie die Zigeuner

Abkochen im Wald

Das lässt den Pfadfindergeist aufleben und wenn das Essen schmeckt, ist der Nachmittag perfekt.

z.B. **Zigeunerspiess und Backäpfel**

Würfelförmige Fleischstücke (gesalzen und mit Öl oder Butter eingerieben) sowie Specktranchen, längs geschnittene Zwiebeln, Zitronen- und Tomatenscheiben werden abwechslungsweise auf einen Grünholzstecken gespiesst. Das Ganze wird über starker Glut geröstet. Tomaten höchstens vierteln! Zu einem Genuss für Feinschmecker wird dieser "Braten", wenn zwischen das Fleisch noch Rosmarinkräuter gesteckt werden. Als Stecken saftig grünes Birkenholz und auf die Glut noch altes Wurzelholz von Reben oder Rosen gelegt wird.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Höhlung mit geriebenen Mandeln oder Haselnüssen und Zucker füllen. Man kann auch noch einige Rosinen oder Sultaninen beifügen. In der Asche 10-15 Minuten braten lassen. Noch feiner werden die Äpfel, wenn man sie folgendermassen vorbereitet:

Man gräbt sich eine Feuergrube. Der Boden wird mit Kieselsteinen ausgelegt. Darauf schichtet man die Äpfel und deckt sie mit einer Schicht Sand oder Erde zu. Nach dem Abkochen hat man dann gleich ein feines Dessert.



Alter:	6 bis 12 Jahren
Zeitbedarf:	2 -34 Stunden
Ort:	Im Wald
Kosten:	Aufwand für Lebensmittel

