



Kochen auf Feuer im Stadtgarten, auf dem Balkon, am Campingplatz ...

... überall dort, wo Grillen auch erlaubt ist.

Du brauchst dazu einen Raketenofen, einen feuerfesten Topf und Kochutensilien.

Das Geniale an dem Raketenofen ist, dass man nur wenige Steckerl für stundenlanges Befeuern benötigt. Die sammle ich beim Spazieren, bevorzugt nach starkem Wind, dann liegen genügend herum. Natürlich eignen sich auch Schwemholz vom Flussufer oder trockene Ästchen aus dem Wald. Als Anzünder verwende ich ein Tampon (habe ich im Rucksack immer noch mit), das ich auseinanderzupfe, bis alle Schichten eine kleine flauschige Kugel bilden.

„Diese Art zu kochen finde ich sehr entspannend. Wir haben den Raketenofen und Vorgekochtes auch schon zum Strand mitgenommen und das Essen am Abend dort aufgewärmt ...“

Gundi Brandl



Eine gemütliche und etwas andere Art zu kochen. Vorsicht: Unter dem Raketenofen wird es heiß, aber nicht schwarz. Also stelle ihn auf einen feuerfesten geraden Untergrund!



Logo: Marlene Kersten / die_letztet

Mein Lieblingsrezept aus Chile: Carbonade

Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Zwiebel
- 1/2 kg Trockenbohnen oder 2 große Dosen Bohnen (Weiße Riesenbohnen und Indianerbohnen)
- 1 Dose Mais
- tiefgekühlte Erbsen
- 1 roter und 1 gelber Paprika
- 2 säuerliche Äpfel
- Erdnussöl
- ca. 750 ml Wasser
- Gewürze: Salz, Pfeffer, süßes und scharfes Paprikapulver, Chili, Oregano, Thymian, Petersilie



Zubereitung

Zwiebel, Rindfleisch, Paprika sowie geschälte und entkernte Äpfel klein schneiden. Zwiebel und Rindfleisch anrösten, Paprikapulver zufügen, schnell mit Wasser aufgießen bis alles leicht bedeckt ist. Würzen. Mindestens 1 Stunde köcheln lassen (abhängig von der Fleischqualität), dann Bohnen, Mais, Erbsen und Apfelstücke dazugeben und eine halbe Stunde weiterköcheln lassen. Immer fest umrühren, nachlegen ...



Dazu passt Fladen- oder Knoblauchbrot, das ich bevorzugt auch selbst backe.



TRANSPARENTE LÖSUNG. KLARES DESIGN.

GLASBAU IN PERFEKTION. Gemeinsam mit renommierten Architekten planen und errichten wir moderne, fast unlösbare Ideen im Glasbaubereich. Als Innovationsführer setzen wir auf neueste Technologien, Funktionalität sowie zeitloses Design.

hier entsteht ein Projekt der Firma

glas-technik.at

fuchs glas-technik.at gmbh | Telefon: +43 (0)7435 58880
info@glas-technik.at | Gewerbestraße 5, 4300 St. Valentin