



Helen Aeberhard

# **Kochen im Klassen- und Ferienlager**

150 Rezepte und Ideenüvorschläge

**WERDVERLAG**

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>10</b>
<b>Allgemeines zur Lagerküche</b>	<b>11</b>
<b>Suppen</b>	
Blumenkohl- oder Brokkolisuppe	18
Brotssuppe	18
Gemüsecremesuppe	19
Gemüsesuppe, klare	19
Gerstensuppe mit Würstchen 0	20
Griesssuppe	21
Gulaschsuppe A #	22
Hafersuppe	21
Hühnersuppe A	23
Kartoffelsuppe	24
Kürbissuppe	24
Minestrone A#	25
Fleischsuppen-Eintopf («Spatz») A #	26
<b>Salate</b>	
Blattsalate	28
Bohnensalat	28
Cervelats-Käse-Salat A	29
Eisbergsalat mit Peperoni und Tomaten	30
Gemischter Salat	30
Gurkensalat	31
Hörnlsalat	31
Kabissalat	32
Kartoffelsalat	33
Reissalat	34
Rüebli­salat	34
Tomatensalat mit Mozzarella	35
Zigeunersalat A	36
<b>Saucen und Dips</b>	
Bechamelsauce	38
Dill-Rahmsauce	38

Französische Salatsauce	39
Italienische Salatsauce	39
Peperonatasauce	40
Rahmsauce	40
Tomaten-Rahmsauce	41
Curry-Quark-Dip	41
Kräuterquark-Dip	42
Tatar-Di	42

p

## **Fleisch**

Berner Platte 0	44
Brätkügelchen an Bechamelsauce	45
Bratwürste A	46
Cervelats-Cordon-bleu	47
Chili con carne A	48
Fleischkäse, gebacken, mit Kartoffelsalat	49
Fleischkäsetranchen im Omelettenteig	50
Fleischvögel	51
Gehacktes mit Hörnli A	52
Geschnitzeltes Schweinefleisch	53
Gulasch-Eintopf A#	54
Hackbraten	55
Hackfleisch-Kartoffel-Gratin	56
Hackfleischkugeln	57
Hamburger A	58
Kalbsbrust, gefüllt	59
Mixed Grill A	60
Omeletten, gefüllt mit Fleisch	61
Piccata-Schnitzel	62
Pizza	63
Pot-au-feu mit Salzkartoffeln 0	64
Rahmschnitzel	65
Rippli mit Sauerkraut 0	66
Schweinsbraten	67
Schweinsplätzchen mit Käse überbacken	68
Schweinsvoessen (Ragout)	69
Wienerli im Omelettenteig	70

Würstchen im Blätterteig	71
Wurst-Kartoffel-Gemüse-Eintopf A 0	72

### **Geflügel und Fisch**

Chinesisches Poulet-Geschnetzeltes	74
Geflügel-Spiesschen A	75
Pouletbrüstchen A	76
Poulet-Cordon-bleu	77
Pouletschenkel A	78
Poulettäschchen, gefüllt	79
Truten-Geschnetzeltes mit Gemüse und Reis A	80
Truten-Piccata	81
Truten-Rollbraten	82
Fischstäbchen	83
Eglifilets im Bierteig	84

### **Fleischlose Gerichte**

Apfelaufbau	86
Birchermüesli A	87
Brot-Apfel-Aufbau mit Vanillesauce	88
Fondue 0	89
Fotzelschnitten	90
Fruchtwähe	91
Gemüse-Pizza	92
Gschwellti mit Käse A	93
Käseschnitten	94
Käsewähe	95
Omeletten	96
Raclette 0	97
Überraschungsbrötchen A	98

### **Gemüse**

Blaukabis 0	101
Blumenkohl	100
Bohnen	101
Brokkoli	102
Erbsen und Rübli	102

Gemüsegratin mit Schinken	104
Kohlrabi	103
Ratatouille A	105
Rüeblistängelchen	103
Tomaten-Zucchini-Gratin	106

### **Kartoffeln**

Bratkartoffeln	108
Bratkartoffeln mit Dill	108
Folienkartoffeln mit Kräuterquark A#	109
Kartoffeln aus dem Ofen	109
Kartoffelgnocchi	110
Kartoffelgratin	111
Kartoffel-Rösti mit Schinken A	112
Kartoffelstock	113
Salzkartoffeln	113
Saucenkartoffeln	114
Schlosskartoffeln A	114

### **Teigwaren**

Äpler-Makronen A	116
Hörnigratin mit Schinken	117
Lasagne verde	118
Ravioli mit Käsedeckel A#	119
Spaghetti Bolognese A	120
Spaghetti Carbonara	121
Spaghetti Napoli A	122
Spätzli (Knöpfli)	123
Teigwaren	124

### **Reis, Mais, Griess**

Gemüsereis A	126
Milchreis	127
Risi Bisi A	126
Risotto mit Pilzen A	128
Riz Casimir	129
Serbisches Reisfleisch A	130

Tomatenreis A	1 31
Trockenreis	131
Maiskolben A	132
Maisschnitten	133
Polenta A	134
Griessbrei mit Kompott	135
Griessschnitten	136

### **Desserts**

Apfelkompott	138
Bananencreme	139
Bratäpfel am Stecken A	1 39
Erdbeerquarkcreme	140
Erdbeertörtchen	140
Fruchtsalat A	141
Gebrannte Creme	141
Joghurt-Äpfel	142
Kilchberger Schokolade-Cake	142
Pfirsich- oder Aprikosen-«Spiegeleier»	143
Poire Belle Helene	143
Vanille-Äpfel	144
Vanillecreme mit Ananas	144

### **Frühstück und Abschlussbuffet**

<i>Frühstück</i>	146
Butterzopf	147
<i>Abschlussbuffet</i>	148
Aufschnittplatte mit Curry-Eiern	149
Gemüestängelchen mit Kräuterquark-Dip	149
Knoblibrot A	150
Party	brot 151
Schinkengipfeli	150
Tee als Tagesgetränk	152

### **Restenverwertung 154**

### **Kräuter und Gewürze 156**

### **Tipps von A bis Z 158**