



**DIE NEUE  
OUTDOOR  
KÜCHE**

**LINDA LY**  
FOTOGRAFIEN VON WILL TAYLOR

# INHALT



<b>EINLEITUNG</b> .....	<b>9</b>
Rezept-Symbole .....	11

## KAPITEL 1

# EINE CAMPINGKÜCHE EINRICHTEN



Ausstattung mit Küchengeräten.....	14
Proviantvorrat zusammenstellen.....	17
Mahlzeiten organisieren.....	20
Feuer machen.....	22
Der Umgang mit dem Grill.....	25
In Folie kochen.....	30
Kochen im Dutch Oven.....	32
Kochen auf dem Campingherd.....	35
Sicherheit ist das A und O.....	36

## KAPITEL 2

# AM MORGEN



Blaubeer-Scones aus der Pfanne mit Zitronenglasur .....	42
Chai-Haferbrei mit Zimtäpfeln und Walnüssen .....	45

Herzhafter Haferbrei mit Shiitake und Spinat .....	47
Herzhafter Haferbrei mit Bacon, Cheddar und Spiegelei.....	49
Herzhafte Pfannkuchen mit Pilzen, Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse.....	51
Buttermilch-Pfannkuchen mit Ahornsirup, Mascarpone und Beeren.....	52
Gegrillter French Toast und Bacon .....	55
Mit Erdnussbutter gefüllter French Toast und honig-gesüsste Brombeeren .....	56
Frühstücks-Burritos mit Räucherlachs.....	58
Tex-Mex-Rührei mit Tortilla-Chips, Tomaten und Chilischoten.....	59
Süßkartoffel-Apfel-Pancetta-Pfanne.....	61
In Bacon gewickelte Kartoffeln mit Blauschimmelkäse ...	62
Spinat-Artischocken-Frittata aus dem Dutch Oven .....	65

## KAPITEL 3

# MITTAGSMAHLZEITEN



Ei im gegrillten Käsetoast.....	68
Chipotle-Avocado-Käsesandwich.....	70
Eintopf mit Spinat, Kichererbsen und Pancetta .....	71
Tomatensuppe mit gegrillten Käse-Croûtons.....	73
Spinat-Süßkartoffel-Karottensuppe mit Quinoa .....	74
Thailändischer Quinoa-Salat mit frischen Kräutern .....	75

Gegrilltes Marktgemüse mit Kräutertoast .....	79
Taco-Salat mit cremigem Koriander-Limetten-Dressing .....	80
Grillwurst mit Paprika und Zwiebel .....	82
Sesamhuhn im Salatschälchen .....	85
Windrad-Picknick-Wraps .....	86
Mediterrane Hummus-Wraps mit gerösteter Paprika, Artischocken und Feta .....	89
Gegrilltes Brot mit Capocollo, Salami, Schinken und Provolone-Käse .....	90
Gegrillte Pita-Pizza mit Weintrauben und Gorgonzola .....	92
Tacos mit Karotten-Daikon-Pickles .....	95
Tacos mit gegrillten Garnelen, Mais und Tomaten-Salsa .....	98
Lachs in Folie mit Ananas-Salsa .....	101
Mit Kräutern gefüllte Forelle in Bacon .....	103

## KAPITEL 4

# KLEINE HAPPEN

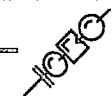


Gegrillte Guacamole .....	106
Pikante Steinobst-Salsa .....	108
Scharfe Kräuter-Nussmischung .....	109
Ägyptische Gewürzmischung »Dukkah« .....	112
Datteln im Bacon-Mantel .....	115
Crostini .....	119

Gegrillte Maiskolben auf vier Arten .....	120
Mexikanischer Maissalat .....	122
Mexikanischer Garnelen-Cocktail .....	123
Polenta-Pizzataler à la Margherita .....	124
Gerösteter Römersalat mit Zitronen-Anchovis-Dressing .....	127
Gegrillter Weißkohl mit cremiger Gorgonzola-Vinaigrette .....	128
Pfirsich-Caprese .....	130
Salat mit Tomaten und Tomatillos .....	131
Gegrillte Wassermelone mit Gorgonzola und Pistazien .....	133

## KAPITEL 5

# ABENDMAHLZEITEN



Gegrillte Ratatouille-Spieße .....	136
Rote-Linsen-Suppe mit Karotten und Kreuzkümmel .....	138
Grüner Eintopf .....	139
Spanischer Eintopf mit Chorizo .....	141
Scharfes Drei-Bohnen-Chili .....	142
Pfannen-Pizza mit frischem Mais, Tomaten, Schinken und Pesto .....	143
Gegrillte Pizza Primavera .....	149
Gegrillter Roter Schnapper mit Chermoula .....	150
Sommergemüse und Lachs in Alufolie .....	153
Heilbutt mit Dill-Couscous in Folie .....	154
Meeresfrüchte-Topf in Alufolie .....	157
Knoblauch-Garnelen mit Tomaten und Orzo .....	158
Gegrilltes Skirt Steak und Baby Pak Choi mit Ingwer-Sojasaucen-Butter .....	159

Gegrilltes Flank Steak und Fingerling-Kartoffeln mit Chimichurri .....	162
Marokkanisch gewürzte Hühnerspieße mit Chermoula und Tomaten-Minze-Salat .....	166
Kubanischer Reis mit Huhn .....	167
Koreanisches Flank Steak mit Sriracha-Gurke .....	169
Huhn mit Thai-Erdnussauce und Kokosreis .....	170
Orzotto mit Huhn, Champignons und Lauch .....	173
One-Pot-Chicken-Fajita-Pasta .....	174
One-Pot-Pasta mit Wodka .....	176
Soppressata-Fenchel-Pizza aus dem Dutch Oven .....	177
Lasagne aus dem Dutch Oven .....	179
Knuspriges Buttermilch-Huhn aus dem Dutch Oven mit Kohl-Apfel-Salat .....	182
Schweineschulter mit Apfel und Polenta aus dem Dutch Oven .....	184
Baby Back Ribs in Bier .....	186

## KAPITEL 6

# DRINKS UND SÜSSES



Mimosa-Sangria .....	190
3-2-1-Margarita .....	193
Paloma .....	193
Ruby Red Grapefruit Shandy .....	194
Sommerbier-Sangria mit Ingwer und Pfirsich .....	194
Honey-Bourbon-Limonade .....	197

Süßer Eistee mit Whiskey .....	198
Schneller Chai-Tee .....	202
Snugglers .....	205
Glühwein mit Orangen und Ahornsirup .....	206
Apfel-Glühwein mit Vanille und Bourbon .....	208
S'mores auf 6 Arten .....	209
Gebackene Bananen-Schiffchen .....	212
Gegrillte Birnen mit Honig-Zimt-Crème-fraiche .....	214
Karamellisierte Feigen und Pfirsiche .....	214
Obst-Auflauf aus dem Dutch Oven .....	215
Dutch Baby mit Zimtäpfeln .....	217

**QUELLEN . . . . . 218**

**DANKSAGUNGEN . . . . . 220**

**ÜBER DIE AUTORIN . . . . . 221**

**ÜBER DEN FOTOGRAFEN . . . . . 221**

**REGISTER . . . . . 222**

