

Ferienpass 2020 «Kochen im Wald»



Hamburger für 10 Personen

Brötli: (Pittabrot)

1000 g Mehl	
24 g Salz	mischen
20 g Hefe frisch	
600 g Wasser handwarm	Hefe darin auflösen
20 g Olivenöl	
Kräuter (Rosmarin, Thymian, etc.)	alles mischen und solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. ca. 30 Min. abgedeckt und kühl ruhen lassen.

Längliche, flache Brötchen formen, über der Glut unter mehrmaligem Wenden backen, wie Pittabrot einschneiden, füllen.

Ketchup:

Wenig Olivenöl	
100 g Zwiebel	fein schneiden, im Öl dünsten
1 kleine Knoblauchzehe	fein schneiden, mitdünsten
1 Prise Kreuzkümmel	
10 Stk. Senfkörner	beigeben, mitrösten
25 g Vollrohrzucker/oder normal	beigeben, auflösen
40 g Apfelessig	ablöschen
1 Büchse Pelati geschält (800 g)	beigeben, aufkochen, mit der Kelle zerkleinern
5 g Meersalz	
100 g Apfelsaft	beigeben, köcheln bis Konsistenz stimmt, (mind. 30 Min.)
20 g Honig	
Wenig Thymian	
Wenig Majoran	beigeben, kurz mitkochen, nochmal abschmecken, abkühlen lassen

Patty:

1000 g Rindfleisch	frisch vom Metzger, 2x gewolft mit Scheibe 5
Salz	
Pfeffer	abschmecken, gut durchkneten, 10 Pattys formen, grillen

Garnitur

250 g Tomaten	
ca. 5 Essiggurken	
1 Rote Zwiebel	in Scheiben schneiden
½ Eisbergsalat	gewaschen
	Es können auch andere Zutaten verwendet werden, wie Frühlingszwiebeln., Chilli, Käse etc.

Caramelköpfl 10 Personen

200 g Zucker	caramelisieren,
50 g Wasser	ablöschen, VORSICHT es kann spritzen und stark dampfen, VERBRENNUNGSGEFAHR , kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. In feuerfeste Formen (kein Silikon!) z.B. Cocotten oder Timbale verteilen. Porzellantassen gehen auch, sind aber schwerer zu stürzen.

Am besten Zuhause vorbereiten, wenn es abgekühlt ist wird der Caramel fest und kann gut transportiert werden.

1 l Milch	
1 Vanillestange	längs aufschneiden, auskratzen mit der Milch aufkochen
300 g Eier ca. 6 Stk.	
80 g Eigelb	
150 g Zucker	Eier und Zucker schaumig schlagen, heisse Milch langsam einrühren, auf die Formen verteilen.

Backblech oder Bräter mit Backpapier oder Zeitungspapier mind. doppelt auslegen, Förmchen gleichmässig hineinstellen so dass sie sich nicht berühren. Wasser einfüllen bis ca. 1/3 der Höhe der Formen. Mit Alufolie oder Deckel abdecken, über dem Feuer pochieren. Wenn sie nicht mehr flüssig sind in der Mitte (Wackeltest 😊) herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem Messer am Rand lösen und auf Teller stürzen.