

<b>Am Anfang war das Feuer .....</b>	<b>9</b>
<b>Einführung .....</b>	<b>11</b>
Das Feuer entfachen .....	12
Die Lagerfeuerarten .....	12
Der Lagerplatz .....	17

<b>Rustikales garen auf dem Spieß .....</b>	<b>18</b>
Bratwurstspieße mit Gemüse .....	20
Champignonspieße .....	20
Dreifleischspieße .....	21
Fischspieße .....	21
Garnelenspieße .....	22
Gemüsespieße „scharf“ .....	22
Hackfleischspieße .....	23
Hähnchenfleischspieße „scharf“ .....	24
Hähnchenspieße „mediterran“ .....	24
Kalbfleischspieße „italienisch“ .....	25
Griechische Lammfleischspieße .....	25
Lammfleischspieße mit Obst .....	26
Lammfleischspieße mit Paprikagemüse .....	26
Lammfleischspieße orientalische Art .....	27

Lammleberspieße .....	27
Nürnberger-Würstchen-Spieße .....	28
Rouladenfleischspieße .....	28
Scampi-Lachs-Spieße .....	29
Spieße aus Schweinefilet und Gemüse .....	29
Steckerlfisch .....	30
Stockbrot .....	30
Würzige Schweinefleischspieße .....	31
Wurstspieße .....	31

<b>Schmackhaftes vom Rost .....</b>	<b>32</b>
Schwenkbraten .....	34
„Heiße“ Rippchen .....	34
Spare Ribs .....	35
Thüringer Rostbrätel .....	35
Marinierte Schweinefilets .....	37
Lammkoteletts .....	38
Gegrillte Lammkeule .....	39
Bauchfleischscheiben .....	40
Marinierte Hähnchenflügel .....	40
Putenschnitzel .....	41
Marinierte Hähnchenbrust .....	41

Gegrillte Makrelen .....	42
Gegrillte Doraden .....	42
Gegrillte Forellen .....	43
Thunfisch .....	43
Gegrillte Ananas-Speck-Scheiben .....	44
Gegrillter Spargel .....	44
Gegrillte Auberginen .....	45

<b>Speisen direkt aus dem Feuer .....</b>	<b>46</b>
Aal in der Glut .....	48
Bunte Gemüse-Päckchen .....	48
Feuerkartoffeln .....	49
Gekräuterter Fisch .....	49
Grill-Zwiebeln .....	50
Pangasius-Päckchen .....	50

<b>Kesselkochen .....</b>	<b>52</b>
Kessulgulasch .....	54
Kartoffelgulasch .....	56
Gemüse Eintopf .....	57
Eintopf mit Hackfleisch und weißen Bohnen .....	58
Bohneneintopf nach Texas-Art .....	59
Chili con carne .....	60

Fischtopf .....	61
-----------------	----

<b>Pfannengerichte .....</b>	<b>62</b>
Bannock (Fladenbrot) .....	65
Bratkartoffeln .....	66
Spiegelleier mit Speck .....	66
Schupfnudel-Pfanne mit Sauerkraut und Schinken .....	67
Würstchen-Nudel-Pfanne .....	68
Fischpfanne mit Strauchtomaten und Oliven .....	68
Bauernfrühstück .....	69
Dorade in der Pfanne .....	70

<b>Garen am Brett .....</b>	<b>72</b>
Lachs am Brett .....	74
Grüner Hering am Brett .....	75

<b>Süßes vom Lagerfeuer .....</b>	<b>76</b>
Gegrillte Bananen .....	78
Marshmallow-Spieße .....	78
Gegrillte Feigen mit Nüssen .....	79
Obstspieße auf dem Grillrost .....	79
„Beschwipste“ Obstpäckchen .....	80
Kaffee vom Lagerfeuer .....	81

<b>Marinaden .....</b>	<b>82</b>
Bier-Senf-Marinade .....	84
Kräuter-Marinade .....	84
Balsamico-Marinade .....	85
Knoblauch-Honig-Marinade .....	85

<b>Beilagen für die Lagerfeuerküche .....</b>	<b>86</b>
Bunter Bauernsalat .....	88
Rustikaler Kartoffelsalat mit Speck .....	89
Kräuterbutter .....	90
Nudelsalat .....	90
Tzatziki .....	91
Grüner Bohnensalat .....	91
Blumenkohlsalat .....	92
Bohnen-Mais-Salat .....	92
Ananas-Käse-Salat .....	93
Reissalat .....	93

<b>Bild- und Quellennachweis .....</b>	<b>94</b>
<b>Register .....</b>	<b>95</b>