

# INHALT

## **EINLEITUNG . . . . . 9**

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<br>Koriander-Limetten-Dressing .....                    | 80  |
| Grillwurst mit Paprika und Zwiebel .....                                        | 82  |
| Sesamhuhn im Salatschälchen .....                                               | 85  |
| Windrad-Picknick-Wraps .....                                                    | 86  |
| Mediterrane Hummus-Wraps mit gerösteter<br>Paprika, Artischocken und Feta ..... | 89  |
| Gegrilltes Brot mit Capocollo, Salami, Schinken<br>und Provolone-Käse .....     | 90  |
| Gegrillte Pita-Pizza mit Weintrauben<br>und Gorgonzola .....                    | 92  |
| Tacos mit Karotten-Daikon-Pickles .....                                         | 95  |
| Tacos mit gegrillten Garnelen, Mais<br>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<br>Zitronen-Anchovis-Dressing .....    | 127 |
| Gegrillter Weißkohl mit cremiger<br>Gorgonzola-Vinaigrette ..... | 128 |
| Pfirsich-Caprese .....                                           | 130 |
| Salat mit Tomaten und Tomatillos .....                           | 131 |
| Gegrillte Wassermelone mit<br>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,<br>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<br>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-Erdnusssauce 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