

Outdoor-Event:

Kochen am Lagerfeuer

Schmieheim

Jahrtausendlang hatten die Menschen nur das Lagerfeuer zum Kochen – und das Feuer übt noch immer eine eigenartige Faszination auf uns aus.

In Zeiten von Cerankochfeldern und Mikrowellen, Thermomix und System-BBQ kann das Zubereiten von Lebensmitteln am Lagerfeuer eine spannende, einfache und schmackhafte Alternative sein...

KOCHGELEGENHEITEN.DE



Schloßstraße 29 / 77971 Kippenheim / mobil: 0170 5 365 202 / e-mail: tim@santo24.de

Kochen, Backen, Schmoren am Lagerfeuer

Auszüge aus den Zubereitungen...

„Salsa à la Jochi“ – klassische Würzpaste zum BBQ

Zutaten für 4 Personen:

- **500 Grillpeperoni**
- **4 EL Olivenöl**
- **1 Chili (scharf oder mild, je nach Vorliebe)**
- **1 Knolle frischer Knoblauch (gewässert, min. über Nacht)**
- **1 reife Avocado**
- **1 EL grobes Meersalz**
- **1 Zitrone**

Zubereitung:

Knoblauchknolle in der Glut glasig rösten. Die Zehen aus der Schale drücken und in einen großen Mörser geben. Grillpeperoni in Olivenöl anschwitzen, salzen und ebenfalls in den Mörser geben. Chili hinzugeben, evtl. nach und nach – wegen der Schärfe.

Das Ganze zu einer Paste zerstoßen. Zum Schluss die Avocado, die zuvor auf der Glut leicht geröstet wurde, halbieren, den Kern entfernen und mit dem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen und der Masse unterheben.

Eventuell noch mit Tabasco abschmecken.

Die Salsa passt zu allen Fleisch- und Fischgerichten, nach Bedarf lässt sie sich auch für Fisch und Hühnchen etwas säuerlicher abschmecken.

Guten Appetit...