

## Rezepte fürs Jurtenfeuer

- 16886 Aufrufe



Was sorgt mehr für gute Stimmung auf Fahrt und Lager als ein leckeres Essen, welches mit Liebe und Raffinesse am Lagerfeuer in deiner Jurte zubereitet wird? Wir sind der Überzeugung, dass echte Kohten- und Jurtenbauer mehr als nur Ravioli aus der Dose und Spaghetti mit Fertigsoße in ihrem kulinarischen Sortiment haben. Wir stellen dir hier unsere Lieblingsrezepte für, die sich mehr oder minder einfach an einem kleinen Lagerfeuer zubereiten lassen. Das schliesst nun natürlich den Gaskocher oder gar den heimischen Herd nicht aus, aber wir meinen das Kochfeuer in der Jurte hat seinen ganz besonderen Charme.

Du kannst uns auch teilhaben lassen an deinen Jurten- und Kohten-Rezepten, indem du diese [hier als Rezept eingibst](#) [1] .

**Tags:** [feuer](#) [2]

[kochen](#) [3]

[rezepte](#) [4]

## Brezeln mit Lauge aus Buchenasche

- 11363 Aufrufe



Laugengebäck scheint wegen der nötigen Lauge immer etwas aufwendig und gerade unterwegs am Lagerfeuer sind die Zutaten meist rar. Du kannst jedoch mit ein wenig Zeit recht einfach eine brauchbare Lauge aus Buchenache herstellen. Dazu benötigst du lediglich einen Arm voll Buchenholz. Damit machst du ein schönes Feuerchen, so dass möglichst viel weiße Asche aus dem Buchenholz wird. Wenn etwas Kohle übrig bleibt, so macht das auch nichts, nur sollte kein anderes Holz als Buche in dem Feuer verwendet werden.

Diese Asche (und vielleicht auch etwas Kohle) kochst du nun drei Stunden über dem Lagerfeuer ein. Dazu verwendest du einen Topf aus Email, Guss oder Edelstahl. Nur Aluminium ist tabu, da dieses mit der Lauge reagiert.

Am Schluss werden Asche und Kohle so gut es geht ausgesiebt. Zum Beispiel mit einem sauberen Tuch. Die Flüssigkeit, die übrig bleibt ist nun unsere Lauge, welche wir für das Laugengebäck benötigen.

[Das komplette Rezept zu dem Laugengebäck findest du in unserem Wiki](#) [5]

**Tags:** [rezepte](#) [4]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich  
Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](http://petromax.cooking) \* [kistenladen.de](http://kistenladen.de) \* [scoutladen.de](http://scoutladen.de) \* [troyerladen.de](http://troyerladen.de)

**Quell-URL:** <https://www.jurtenland.de/book/rezepte-f%C3%BCrs-jurtenfeuer>

#### Links

- [1] <http://www.jurtenland.de/?q=node/add/recipe>
- [2] <https://www.jurtenland.de/category/tagsfeuer>
- [3] <https://www.jurtenland.de/category/tagsskochen>
- [4] <https://www.jurtenland.de/category/tagssrezepte>

[5] [http://www.jurtenland.de/wiki/index.php/Brezeln\\_mit\\_Lauge\\_aus\\_Buchenasche](http://www.jurtenland.de/wiki/index.php/Brezeln_mit_Lauge_aus_Buchenasche)