



Meine Küche muss mit

Im Bild seht ihr mal, wie groß sich eine Malerin meine Campingküche vorstellt, wenn ich ihr davon so großartig erzähle. Ich habe es natürlich etwas kompakter und gemütlich eng in meinem Wohnmobil.

Warum ich so gern mit dem Wohnmobil unterwegs bin? Weil ich auch dann selbst kochen kann. So wird es eine tolle Freizeitgestaltung für die ganze Familie samt Fiffi, unserem Terrier.

Als wir einmal in der Nähe von Stuttgart für eine Woche gebucht hatten, lernten wir beim Gassigehen mit Fiffi eine vierköpfige Familien kennen. Die kamen gerade von einer Obstwiese – mit einem Korb voller Äpfel. Seit zwanzig Jahren hatten sie sich schon eingemietet. Zuerst nur mit einem Platz, und als die Nachbarparzelle frei wurde, kam die hinzu. Im Laufe der Jahre war es ein richtiges Anwesen aus vier Plätzen geworden. Da stand der Wohnwagen, ein kleines Festzelt mit Lamellenzaun und einem Grill. Eine hölzerne Fertiggarage wurde als Fahrradschuppen und Werkstatt genutzt. Gleich nebenan gab es einen Teich mit einer selbstgebauten Grotte aus Naturstein, in der ein Wasserfall plätscherte.

Direkt neben der Rezeption war das Waschhaus, ein Restaurant und ein Minimarkt. Besonders der Apfelmost aus dem 5-Liter-Kanister war lecker und gesund. Gott sei Dank waren die Toiletten gleich um die Ecke. Die frischen Äpfel gab es auf der Obstwiese umsonst. Besser geht nicht. Unsere Kinder sind inzwischen erwachsen und touren mit dem eigenen Wohnmobil durch die Welt.

Das braucht man in der Küche

Geschirr, Bestecke, versch. Messer, Töpfe und eine Pfanne, Bratschlauch, Kochlöffel, Pfannenwender, Suppenkelle, »Zauberstab« (Mixer), Dosen-/Flaschenöffner, Korkenzieher
Haushalts-, Wisch- und Papiertücher
Geschirrtuch und Handtuch,
Abwaschbürste, Spülmittel, Essig z.B. auch zum Putzen, Desinfektionsspray
10-Liter-Kanister für Frischwasser – beim Nachfüllen immer direkt vom Hahn, nicht durch den Schlauch.
Achtung! Das ist kein Trinkwasser.

Eintopf für alle

Gemüse-Eintopf mit Bohnen und Geflügelwürstchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Ltr Gemüsebrühe
- 1 Bund Suppengemüse oder TK-Suppengemüse
- 1 Bund Petersilie
- 1 Dose Bohnen (weiß oder braun)
- 4 große Kartoffeln
- 4 EL Öl, 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Glas Geflügelwürstchen

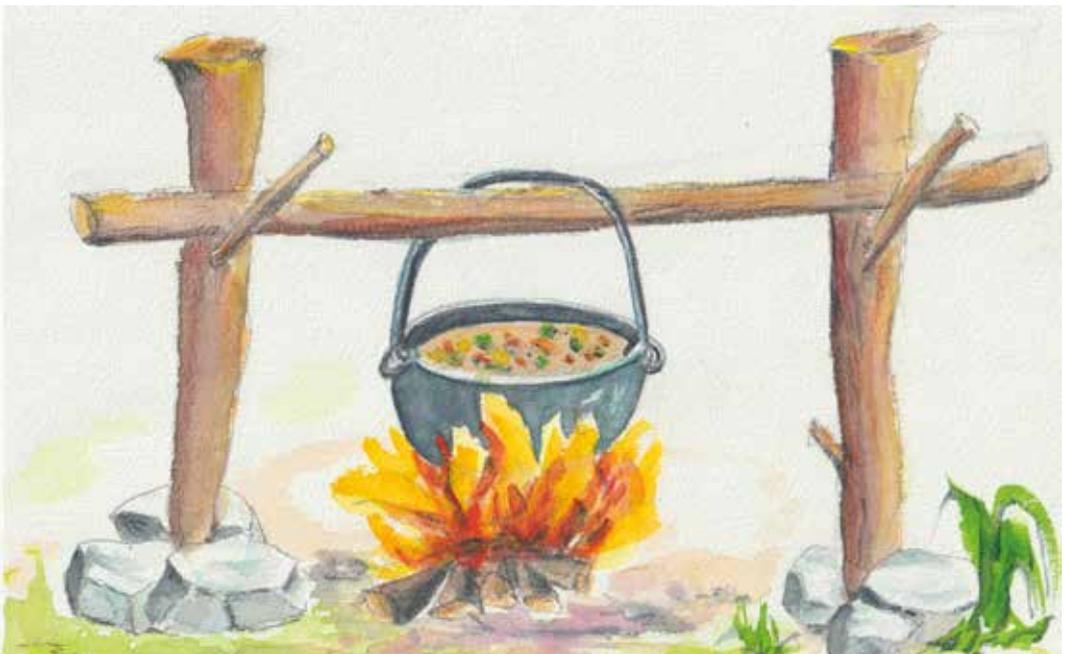
Suppengemüse putzen, schälen, kleinschneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Petersilie grob hacken und in einem Sieb abspülen. – Öl und Butter im Topf erhitzen und darin Gemüse und Kartoffeln anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 10 Minuten bissfest köcheln. Kurz mit einem Zauberstab die Konsistenz der Suppe leicht verbessern. Die Würstchen in Scheiben schneiden und dazugeben. Petersilie drüberstreuen – fertig.



Karotten-Eintopf

- 500 g Kartoffeln, 400 gr Karotten,
- 500 g geräucherte Schweinerippen,
- 4 Zwiebeln, 1 Stange Lauch
- ½ Ltr Fleischbrühe, 2 EL Butter.

Rippen in Brühe gar kochen, abputzen, beiseitestellen. Kartoffeln und Karotten fein würfeln, in Brühe garen. Zwiebel und Lauch kleinschneiden, schmoren, dazugeben. Mit Zauberstab Bindung erzeugen, Fleisch unterziehen, mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz aufkochen.



Das essen Kinder gern

Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen:

200 g Weizenmehl
3 EL Zucker, 5 Eier
250 ml Milch, 3 EL Butter
eine Prise Salz
2 große Äpfel

Mehl, Salz und Zucker kräftig mischen und mit den Eiern und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Die entkernten Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Etwas Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen lassen, 1/4 Teig in die Pfanne geben und über die ganze Pfanne gleichmäßig verteilen. Nach etwa einer Minute wenden und noch 2 Minuten backen. Nach und nach einen nach dem anderen backen. (Die Kinder zuerst bedienen.)

Lässt man die Äpfel weg, können sich die Kinder mit Apfelmus oder mit fruchtiger Frühstückskonfitüre selbst bedienen.

Wurstgulasch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Bratwurst oder Bockwurst
2 große Zwiebeln, 2 Paprikaschoten
1 kl. Glas Champignons
1 Becher Sahne
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Öl

Die Wurst und die geputzten Zwiebeln und Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Wurst in der Pfanne unter ständigem Wenden anbraten. Tomatenmark hinzugeben, zwei Minuten rührend schmoren bis es hellbraun ist. Mehl unterrühren, kurz mitschmoren lassen. Unter ständigem Rühren mit kaltem Wasser oder Gemüsesfond ablöschen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kurz aufkochen, in einen Topf geben, Paprika, Zwiebeln und Champignons bissfest braten und hinzugeben. Sahne unterziehen. Abschmecken (die Wurst ist ja schon gewürzt).
Beilage: Nudeln, Kartoffeln oder Brot.



Inhalts-Übersicht

GESCHICHTEN

vom Camping

und Kochen

Kalli meine: »Ihr müsst es einfach mal ausprobieren!«	7
Caravaning auf Probe	8
Über die Freiheit beim Zelten	10
Landgang ist auch ganz schön	12
Meine Küche muss mit	13
Dauercamper	18
Eine WG	
auf dem Campingplatz	18
Ohne Geld auf Rikscha-Tour...	19
Jubelfeier in Dahlenburg	20
Tomaten-Urlaub	
in Frankreich	21
Von südländischen Klängen	
gelockt – aber dann...	23
Camping-Anfänger	
mit Hunden	27
Hunde-Urlaub (von Blacky)	28
Endlich zu dritt	29
Gulasch und Lavendelduft	30
Flut-Camping auf Fehmarn	31
Sekt und Blitze in Büsum	32
Mit Trecker, Wohnwagen und Fahrrädern in die Steiermark	34

Kochen macht Spaß	37
Auf dem Bauernhof	59
Fußball mit Camping-Teams...	60
Geschichtsunterricht	
auf Zypern	65
Gruß von der Westcoast	66
Eines Morgens in Wales	67
Eine feuchte Erinnerung	68
Reis an Gras mit Möhrchen	69
Trend-Show	
auf der Schwentine	72
Mitten in Schleswig-Holstein	
am Nord-Ostsee-Kanal	78
XXL-Camping zum Staunen...	80
Versicherungsdeutsch:	
Ohne äußere Einwirkung	82
Wintercamping im Harz	84
Winter in Tirol:	
Mal so – mal so	88
Rentnercamping: Plötzlich	
hast du alle Zeit der Welt	90
Tolle Tour zum	
Traktorentreff in Leipzig	96
Unterwegs mit dem Rad	100
Einmal noch	
nach Eberswalde	102
Camping – Zeit fürs Hobby...	105
Ullis Bitte: Seid hilfsbereit	
im Straßenverkehr	106

GUTE TIPPS für den Camping-Alltag

Was man in der Campingküche braucht	13
Einkaufszettel	14
Die richtige Bevorratung	14
Bunte Tomaten, Mozzarella ...	22
Sicher ist sicher	24
Mach mal Pause	26
So gibt es fast keine Abfälle ...	51
Am Grill ist alles reine Gefühlssache	55
Tipps zum Frischhalten	71
Tipp zu Mietcamper	83
Wintercamping Checklist	83
Rentner-Pausen-Snack	90
Tischdeko mit Dessert-Akzent	76



Abkürzungen bei den Zutaten

EL = Esslöffel	g = Gramm
TL = Teelöffel	Ltr = Liter
TK = Tiefkühlware	

REZEPTE für die Camping-Küche

Das Frühstück Kraft für den Tag

Meerrettich macht munter	15
Avocado auf Schwarzbrot	15
Eier-Variationen aus der Pfanne	15
Bananenbrot mit Curry	16
Rührei mit Tomaten und Zwiebeln..	16
Tomatenbrot pikant	16
Bauernfrühstück	17
Frikadelle de Luxe	17
Gut ausgerüstet für den Wandertag	17

Für den »Kleinen Hunger«

Nudelsalat mit Schafskäse	25
Frikadellen schnell gemacht...	25
»Nord-Süd-Brot«	25

Gruß aus der Küche

Ein Vorsüppchen	38
Tomatensuppe	38
Appetit-Häppchen	38

Die tägliche Hauptmahlzeit

Gemüse-Eintopf mit Bohnen ..	39
Karotten-Eintopf	39
Hähnchenbrust mit Curry-Reis	44
Hähnchenkeulen in Kokosmilch	44
Camping-Rösti	44
Hühnersuppe	45
Kartoffelsuppe	45
Hackfleischpfanne	45
Zwiebelfleisch / Gulasch	46
Lamm-Pfanne für Luxus-Camper	46
Falsches Schnitzel	46
Bifteki mit Tomatenreis	47
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	47
Pfannkuchen mit Hackfüllung	48
Kartoffel-Pfannkuchen	48
»Pytt i panne« (schwedisch)...	49
Senfeier mit Karottenstampf...	49
Hackfleisch-Eintopf	50
Einfache Gemüsesuppe	50
Käse-Spätzle.....	50
Gemüsepfanne della Fexel	51
Wirsing Kohl mit Nudeln	51

»Gaisburger Marsch«	92
Spätzle mit Hühnerfleisch aus der Pfanne	93
Spargel mit Schinken	94

Fisch auf den Tisch

Nudelauflauf mit Thunfisch ...	52
Fischfrikadellen	52
Fischstäbchen mit Kartoffel-Brokkoli-Stampf...	52
Holländische Matjesfilets	53
Ostseedorsch mit Lauch	53
Ullis Fisch nach Seemannsart	53

Das schmeckt im Winter

Entenbrust aus der Pfanne	86
Gefüllte Paprikaschote	86
Bratapfel	86
Grünkohl (auf zweierlei Art)..	87

Tipps vom Grill-Chef

Bratwurst-Schaschlik.....	54
Zucchini-Feta-Spieße	54
Paprikaschote vom Grill	54
Mariniertes Lamm-Filet	54
Ofenkartoffel vom Grill	55
Hot-Dog vom Rind	55

Salate

Kartoffelsalat	
ohne Mayonnaise	40
Nudelsalat ohne Säure	40
Kartoffelsalat	
mal ganz anders	41
Nudelsalat	
mit frischem Paprika	41
Bohnensalat	41
Thunfischsalat	42
Campingsalat Fantasie	42
Farmersalat	42
Salat mit Hähnchenbrust	43
Tomaten mit Mozzarella	43
Tomatensalat pikant	42
Linsensalat	43

Das Essen Kinder gern

Gyros aus der Pfanne	61
Bandnudeln mit Rinderhack... 61	
Milchreis mal ganz anders ... 62	
Putenbrust geschneuzelt	62
Hackbällchen aus dem Topf ... 62	
Pfannkuchen	63
Wurstgulasch	63

Fremde Küche ausprobieren

Garnelen-Paella	64
Ratatouille	64

Gäste am Abend

Garnelen-Schaschlik	73
Avocados mit Shrimps	74
Spaghetti alla carbonara	74
Bruschetta	75
Hähnchencurry auf Reis	75
Kräutersuppe mit Garnelen ... 76	
Lachsauflauf	76

Sonntags-Menü

Nudelpfanne mit Rindfleisch 77	
Pfifferlinge vom Feinsten	77

Der süße Abschluss

Frisches Apfelmus	56
Quark mit Kirschen	56
Grießbrei-Kompott	56
Gebackene Banane	
mit Vanillesoße	57
Bunter Obstsalat	57
Apfelkuchen aus der Pfanne... 58	

