

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----------|
| Vorwort | Seite 1 |
| Materialien | Seite 2 |
| Feuer machen | Seite 3 |
| How to use | Seite 4 |
| | |
| I. Spezialitäten am Feuer | |
| ~ Stockbrot | Seite 5 |
| ~ Steinfladen | Seite 6 |
| ~ Gemüse – Steckerl | Seite 7 |
| ~ Smores | Seite 8 |
| | |
| II. Spezialitäten aus dem Feuer | |
| ~ Geräucherter Fisch | Seite 9 |
| ~ Fleisch im Lehm mantel | Seite 10 |
| ~ Hähnchen im Ton | Seite 11 |
| ~ vegetarische Feuertöpfchen | Seite 12 |
| ~ Bannock | Seite 13 |
| ~ Gänseblümchen – Pfannkuchen | Seite 14 |
| ~ Bananas on Fire | Seite 15 |
| | |
| III. Spezialitäten aus dem Kessel | |
| ~ Kesselgulasch | Seite 16 |
| ~ Kessel-Chili | Seite 18 |
| ~ Kartoffelsuppe | Seite 19 |
| ~ Kürbissuppe | Seite 20 |
| ~ Feuergeist – Suppe (ital. Weinsuppe) | Seite 21 |
| ~ Brennessel – Suppe | Seite 22 |
| ~ Gänseblümchen – Suppe | Seite 23 |
| ~ Mutters Bier-Topf | Seite 24 |
| ~ Sierra-Nevada-Soup | Seite 25 |
| | |
| Platz für Notizen | Seite 26 |
| Impressum | Seite 27 |