

Menüplan Lagermannschaft

Mittags

Donnerstag

Ein Kessel Buntes
Eintopf

Freitag

Chill or Grill

Barbeque for Crew

Samstag

3P - Pril putzt perfekt

Gemüs' an Fladi

Sonntag

Minestrone Ohne

Fresh'n' light

Montag

Reste-Essen PLUS

Abends

Donnerstag

Dat hat Watt - Reloaded
Curry-Bratwurst 4 ever

Freitag

Fast'n'Wood

Reibekuchenstapelbrötchen

Samstag

Wild + Pilz

Wildschwein a la Hasi
Pilzpfanne + Knödel

Sonntag

Landesvöllerei

Pannekooken a la Madagaskar

Montag

Chill & Grill

Barbeque for Crew – Session 2

Achtung:

Beim Kochen, speziell mit Fett, ist höchste
Vorsicht angesagt, da sich das Fett leicht
entzünden kann!

Sicherheitshalber solltet Ihr einen passend
großen Deckel griffbereit haben, um
brennendes Fett ersticken zu können.

Ein Löschversuch mit Wasser ist dagegen
lebensgefährlich!

Deutsche Waldjugend Landesverband NRW e.V.
Horst Meinerzhagen
Horstleiter Dirk „Pünktchen“ Gerlach
58540 Meinerzhagen

Telefon +49 177 - 55 98582
Telefax +49 2354 - 706 3856
E-Mail vogtei@waldjugend-meinerzhagen.de
Internet www.waldjugend-meinerzhagen.de



Horst Meinerzhagen
Im Landesverband NRW e.V.

auf ins Abenteuer!



Koch mit uns! Auf Lager & Fahrt!

Landeslager 2017
Meinerzhagen

Danke an die Wildschwein-Bräterei!
Info 01 70 - 353 353 0



Danke an:
Märkische Kreisjägerschaft e.V.
Hegering Meinerzhagen-Valbert
metzger@herscheider-wildkammer.de

Gesunde
PILZE.de





Veganes a la „Bundesleitung“ Möhren-Haselnuss-Spaghetti

Zutaten (10 mittlere Portionen):

- 1 kg Vollkorn-Spaghetti
- 12 Möhren
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Sesamöl
- 10 EL gemahlene Haselnüsse
- 500 ml Gemüsebrühe
- 800 ml Sojasahne
- 4 EL Tahin (= Sesampaste)
- 8 EL Sesam

Zubereitung:

Möhren & Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Mit gehaktem Knoblauch in Pfanne anschwitzen und Haselnüsse dazu geben.

Mit Brühe + Sahne ablöschen, Tahin untermischen.

5 Minuten Sämig köcheln, danach mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Pizza a la „Praktikante“

Zutaten (2 Backbleche):

- 500g Mehl
- 300ml warme(!) Milch
- 1 halben Hefewürfel (in kleine Flocken reiben)
- etwas Sonnenblumenöl
- Knoblauchsatz und Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten gut miteinander verkneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In 2 Hälften teilen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Backbleche entweder fetten und mehlen.

Als Belag z.B. 300g geschälte Tomaten zerdrücken & würzen.

Geriebener Gouda drauf & Belag nach Wahl- Fertig!



Pfannkuchen a la „Praktikante“

Zutaten (10 mittlere Pfannkuchen):

- 500g Mehl
- 600 ml Milch
- 5 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- Prise Salz

Zubereitung:

Gut verrühren und in eine nicht zu heiße Pfanne geben.



Rievkooche a la „Püktchen“

Zutaten (10 Portionen):

- 2,5 kg Kartoffeln
- 10 Zwiebeln
- 10 Eier
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer, Mehl, Haferflocken

Zubereitung:

Kartoffeln & Zwiebeln reiben und mit Ei vermischen. Nach einiger Zeit ziehen die Kartoffeln Wasser und dann kann man mit Haferflocken oder Mehl den Teig wieder eindicken.

Die Pfanne gut erhitzen und die Rievkooche cross backen. Tip: Nicht zu früh drehen, sonst fallen sie auseinander...