

# 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...