

hühner-herzen

rezept für 10 personen

zutaten

300 gr hühnerherzen
1 zwiebel
5 zehen knoblauch
1 chilischote
1 rosmarinzweig
olivenöl, 1 limette
pfeffer und salzflocken

feuerkoch-utensilien

1 eisenpfanne, 1 messer, schneidebrett, grosser löffel
kleine glut

zubereitung

gemüse klein schneiden hühnerherzen in etwas olivenöl zusammen mit dem rosmarin in einer pfannenhälfte anbraten.
gemüse in etwas olivenöl mit einer prise salz in der anderen pfannenhälfte anbraten.
sobald alles gut durchgebraten hühnerherzen salzen und mit dem gemüse vermischen. alles mit ein paar spritzer limettensaft beträuffeln.
mit holzstäbchen geniessen.

lachs am tannenrad

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

1 seite bio-lachs mit haut
butter, salzflocken

feuerkoch-utensilien

1 holzrad (vom förster oder waldarbeiter)
grobe holzspriessen, kleine tasse mit pinsel, küchenpapier
offenes feuer

vorbereitung holzrad

in das holzrad löcher bohren um den lachs aufzupinnen.
holzspriessen auf die richtige grösse schnitzen.

zubereitung

lachs trocken tupfen.

lachs mit der hautseite nach unten auf dem holz aufpinnen. lachs
mit etwas butter bepinseln und mit salzflocken würzen.

bretter in gutem abstand an das feuer stellen. holzrad von zeit zu
zeit eine viertel umdrehung drehen und lachs mit butter bepinseln.
solange wiederholen, bis der fisch noch leicht glasig ist. von hand
direkt vom brett geniessen.

spanferkel-asado

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

4 kg spanferkel (1 spanferkel 6 kg reicht für 15 personen hauptgang)
marinade: 3 dl wasser, 2dl öl, 1dl essig, 3 el salz, 2 el pfeffer, 1chili, 2 el oregano, 1 knoblauch, 1 zwiebel, 3 grosse romarin zweige

feuerkoch-utensilien

1 asado-kreuz, hackebeitl, draht unverzinkt, zange, seitenschneider, schaufel, lederhandschuhe, 1 stock für den pinsel

zubereiten

marinade: geschnittenen knoblauch, gehackte zwiebel, oregano, pfeffer, salz, und chili mit heissem wasser übergiessen. den sud mit öl und essig vermischen.

beim spanferkel die rippen vorsichtig von der wirbelsäule trennen.

die hinteren schinken von den hüften ablösen und das spanferkel flach drücken. in die hinteren und vorderen schinken kleine taschen schneiden und mit knoblauch zehen spicken.

das spanferkel mit draht flach am asado-kreuz befestigen, marinieren und mit der geöffneten seite ans feuer stellen.

das feuer 50 cm vom kopf brennen lassen. stetig neue glut vom feuer unter das spanferkel schaufeln. die hand vor das ferkel halten und zählen wie lange es aushaltbar ist. bei 5 sek ist die temperatur ideal.

3 stunden auf der innenseite garen, wenden und weitere 3stunden aussen weiter garen. die letzte halbe stunde hitze erhöhen

damit die haut kross wird. alle 20 min mit marinade beschreiben.

aprikosen-senf

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

100 gr aprikosen, feingeschnitten
100 rohrohrzucker
1 dl apfelessig
4 el grober dijon-senf
2 el honig
etwas chiliflocken

feuerkochutensilien:

1 lochpfanne, 1 löffel, kleine glut

zubereitung

aprikosen klein schneiden und zusammen mit dem zucker zu konfitüre kochen. essig, senf und chiliflocken begeben und nochmals 5min köcheln lassen. abkühlen lassen und am schluss honig unterrühren.

baked potatoes aus der feuerschale

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

12 grosse kartoffeln, fest kochend (sorte charlotte)
saurer halbrahm
alufolie
salz

feuerkoch-utensilien

feuerschale, grillzange
niedere glut

zubereitung

kartoffeln ganz in salzwasser kochen bis auf den punkt gar.
achtung: die kartoffeln können bei zu langem kochen aufspringen
und werden so unbrauchbar!
kartoffeln in alufolie wickeln und auf die kleine glut legen.
ca. 30 minuten auf der glut backen.
mit feuerzange aus der feuerschale holen, alufolie entfernen,
kreuzweise einschneiden und mit saurem halbrahm toppen.

flambierte erdbeeren

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

30 erdbeeren, gewaschen und abgezupft
4 gehäufte el zucker
0.5 vanilleschote
50 gr butterein guter schuss aupägrappa
500 gr greyerzer doppelrahm
1 limette

feuerkoch-utensilien

1 eisenpfanne, 1 kartoffelstampfer, 1 grosser kochlöffel,
1 kochschüssel, streichhölzer
mittlere glut

zubereitung

zucker auf pfannenboden geben und butter zugeben, schmelzen.
vanilleschote aufschneiden und auskratzen und alles begeben.
erdbeeren hineingeben und unter schwenken leicht ansautieren.
mit einen schuss aupägrappa flambieren. 10 erdbeeren
herausnehmen und beiseite stellen. restliche erdbeeren mit dem
kartoffelstampfer zu mus zerstampfen und mit 2 el zucker und dem
saft einer halben limette zu konfitüre einkochen. mit doppelrahm
und restlichen erdbeeren servieren.

aupäkafi

chillfood rezept für 1 liter kaffee

zutaten

1 liter wasser

3 el feingemahlener kaffee der sorte arabica (coffea arabica)

6 kardamomen

zubereitung

wasser über dem feuer erhitzen. kardamom-kapseln mit einem stein leicht anknacken.

wenn das wasser gut kocht, vom feuer wegnehmen und etwa eine halbe minute abkühlen lassen. kaffeepulver zugeben und wieder auf das feuer stellen. kurz bevor der kaffee aufzukochen beginnt sofort vom feuer nehmen. den noch nicht aufschwallenden schaum setzen lassen und angeknackter kardamom dazugeben.

nochmals auf das feuer geben und wieder kurz vor dem aufkochen weg vom feuer nehmen. abkühlen lassen bis sich der kaffee abgesetzt hat und vorsichtig ohne satz in die tassen giessen.

arabica kaffee

unser bergkaffee stammt von badra coffees indien. er wächst und reift in etwa 10 monaten auf einer höhe von 1370m in der plantage bettadakham auf der parzelle jagalikal-17. die geschwungenen bohnen werden von susanne hefti in 2kg chargen sorgfältig geröstet, gemahlen, verpackt und uns wöchentlich frisch geliefert. die florale fruchtsäure dieser top kaffee-qualität gibt den kick, deshalb wird er gerne mit zucker getrunken.