

Unsere Lieblingssessen im Campervan

Category: Unser Reisetagebuch auf Deutsch
geschrieben von Paul | 18/11/2021



Aufgrund der Nachfrage von einigen wollen wir euch hier einen kleinen Einblick in unsere Küche geben. Damals in Hamburg nutzten wir unseren Ofen für viele Gerichte. Da wir diesen Luxus im Bus nicht haben mussten wir kreativ werden ☐

Erstaunlicherweise sind wir inzwischen fast zu Vegetariern geworden. Zum einen erspart einen das fleischlose Kochen die ganzen Gerüche, ohne das Fett ist der Abwasch einfacher und oft wissen wir nicht wo das Fleisch, welches wir unterwegs kaufen, herkommt, was es schwierig für ein gutes Gewissen macht. Natürlich spielt auch der Kostenfaktor eine Rolle. Gutes Fleisch ist teuer und wir haben nunmal unser Limit.

Zwar wäre so ein schönes Steak ab und zu eine willkommene Abwechslung, aber auch ohne Fleisch kochen wir inzwischen sehr divers und haben ein Repertoire von Rezepten für über einen Monat unterschiedliche Gerichte im Kopf.

Die Zutaten dafür versuchen wir so oft wie möglich von lokalen Farmern zu kaufen. Auch kleine Stände neben der Straße haben sich als sehr billige und gute Quelle für Obst, Gemüse, selbstgemachte Öle und Marmeladen erwiesen. Am meisten freut es uns aber, das wir seit Kroatien Granatäpfel, Khakis, Mandarinen und Kiwis einfach neben der Straße pflücken können.

-  Rührei mit Käse zum Frühstück
-  Paul im Sammelfieber
-  Pfefferlingsauce mit gekochten Kartoffeln

Jetzt kommt noch ein kleiner Überblick über verschiedene Gerichte die wir öfter im Bus kochen. Danke an Ragle an dieser Stelle für die Disziplin vor dem Essen noch an das Foto zu denken ☐

- 
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- 
Wraps
- 
Gemüse Curry
- 
Kürbis Risotto
- 
Räucherkäse, Salat mit gutem Olivenöl
- 
Ragles Lieblingsessen aus der Kindheit – Griesbrei
- 
Gebratener Reis mit Gemüse

Einer unserer Favoriten zurzeit ist ein gefüllter Teig den wir in der Pfanne zubereiten können. Er ist relativ einfach herzustellen. Man nehme Mehl, Salz, Milch und Olivenöl und verknete es. Den Teig danach eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen und schon kann es losgehen.

- 
Ricotta und Spinat als Füllung hinzugeben...
- 
den Teig verschließen und...