



Die Feuer-Kartoffel über offenem Feuer

- Du brauchst:**
- Kartoffeln
 - Alufolie
 - eine Schere
 - Gartenkräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, o.Ä.)
 - etwas Salz
 - offenes Feuer (z.B. Lagerfeuer, Feuerschale, o.Ä.)

Und los geht's:

Als erstes bürstest du den Dreck von den Kartoffeln und wäschst sie gründlich ab. Die Schale kannst du an den Kartoffeln dran lassen.

Dann benötigst du Alufolie. Die schneidest oder reißt du ab und legst die Kartoffel auf die Folie. Wer möchte kann jetzt verschiedene Gartenkräuter neben oder auf die Kartoffel streuen. Nicht vergessen: Erst die die Kräuter abwaschen. Noch mit Salz würzen und schon seid ihr fertig.

Zum Schluss wickelt ihr die Kartoffel in die Folie ein. Dann legt ein Erwachsener die Kartoffel in die Glut des Feuers. Deine Kartoffeln sollten ab und zu auch mal umgedreht werden. Nach etwa 40 Minuten sind sie dann bereit, gegessen zu werden.

Um die Wartezeit zu verkürzen könnt ihr Würstchen und Stockbrot über das Feuer halten. Rezepte hierfür haben wir euch ja schon in Brief Nummer 7 geschickt.



Die Feuer-Kartoffel aus dem Ofen

- Du brauchst:**
- Kartoffeln
 - Gartenkräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, o.Ä.)
 - etwas Salz
 - etwas Öl
 - ein Messer mit Schneidebrett
 - eine Schüssel
 - ein Backblech mit Backpapier

Und los geht's:

Zuerst bürstest du den Dreck von den Kartoffeln und wäschst sie gründlich. Die Schale der Kartoffeln kannst du dran lassen. Dann schneidest du die Kartoffeln einmal durch.

Wenn du das gemacht hast, brauchst du eine Schüssel. In die Schüssel kommen die geschnittenen Kartoffeln. Jetzt schüttest du ein bisschen Öl, Salz und die Gartenkräuter in die Schüssel und vermengst alles.

Als nächstes legst du die Kartoffeln auf das Blech mit dem Backpapier. Jetzt müssen deine Kartoffeln für 30-40 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

Tipp für einen leckeren Dipp:

Gib einen Becher Saure Sahne, Salz und Pfeffer sowie Kräuter deiner Wahl in eine Schüssel und verrühre alles. Schon ist der leckere Dipp für deine Kartoffeln fertig.