

Huhn im Erdofen mit Grillgemüse

Material/Zutaten

- 1 Hähnchen pro 2-3 Personen
 - Gewürze nach Belieben
(z. B. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter)
 - Wasser
 - Küchenkrepp
 - einige Blätter weißes Papier
 - Zeitungspapier
 - Spaten
 - Messer
 - Feuerholz
 - Streichhölzer
- optional:**
- Grillgemüse und Pfanne
 - Kartoffeln, evtl. Alufolie
 - Salat
 - Brötchen

Zubereitung

Zuerst gräbt man eine Grube. Sie sollte ca. 1 x 1 Meter sein sowie eine Tiefe von ca. 50 Zentimeter haben. Für die Luftzufuhr wird an einer Seite eine Rampe von ca. 30 Zentimeter Breite gegraben.

Danach macht man in der Grube ein Feuer. Das Feuer sollte ca. 45 Minuten brennen und die Grube dabei stets ausreichend mit Feuerholz gefüllt sein. Nach dieser Zeitspanne lässt man das Feuer herunterbrennen, bis nur noch Glut vorhanden ist.

In der Zwischenzeit wäscht man das Hähnchen, trocknet es ab und reibt es mit den gewünschten Gewürzen ein. Anschließend wickelt man um das Hähnchen eine Lage mit weißem Papier. Davor wird das weiße Papier leicht nass gemacht. Dann folgen fünf Lagen nasses Zeitungspapier, die ebenso um das Hähnchen gewickelt werden.

Nun legt man das eingepackte Hähnchen in die Grube auf die Glut. Mit dem Spaten wird vorsichtig weitere Glut auf das Paket gelegt, bis das Hähnchen weitgehend von allen Seiten mit Glut bedeckt ist.

Nach 45-60 Minuten nimmt man das ganze Paket mit einem Spaten aus der Glut und öffnet es vorsichtig mit einem Messer. Ist es komplett durchgegart, kann es gegessen werden. Ansonsten wird es ein weiteres Mal in die Glut gelegt.

Dazu kann Gemüse nach Wahl in einer Pfanne auf dem Feuer gebraten und/oder Kartoffeln im Feuer (mit oder ohne Alufolie) gegart werden.

Material/Zutaten

- Feuerstelle
- Feuerholz
- Streichhölzer
- 2 x 3 m Draht pro Spieß

Zutaten nach Wahl für den Spieß

(alles in Stücke geschnitten, ca. 3 x 3 cm):

- Fleisch
- Tofu
- Paprika
- Zucchini
- Zwiebeln

- Möhren
- Auberginen
- Kohlrabi
- Kartoffeln (kleinere Stücke, damit sie auch gar werden)
- Gewürze nach Belieben (z. B. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter)

optional:

- Salat
- Brötchen

Ob dieses Gericht tatsächlich aus der Mongolei stammt, ist nicht überliefert. Diese Art der Zubereitung erlebte jedoch eine europäische Reisegruppe in einem Zeltdorf in der Mongolei.

Man kann sich dieses Gericht wie ein überdimensioniertes Schaschlik vorstellen, bei dem die Zutaten der Reihe nach auf einen Draht aufgespießt und dann über dem offenen Feuer gegart bzw. gebraten werden. Die Drahtenden werden von den Teilnehmenden über dem Feuer gehalten und regelmäßig gedreht.

Damit der Spieß auch gut gedreht werden kann, empfiehlt es sich, die Zutaten auf zwei Drähte, die parallel liegen (Abstand ca. 0,5-1 cm), aufzufädeln.

Grillen auf dem heißen Stein

Material/Zutaten

- Feuerstelle
- Feuerholz
- Streichhölzer
- große Steinplatte
- mehrere Steine zum Abstützen der Steinplatte
- Zucchini
- Zwiebeln
- Grillkäse
- Maiskolben
- Gewürze nach Belieben (z. B. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter)

Grillgut:

- Fleisch
- Tofu
- Paprika

optional:

- Salat
- Brot

In der Feuerstelle wird eine Grillplatte aus Steinen gebaut. Dazu legt man eine möglichst große Steinplatte auf mehreren Steinen ab, sodass unter der großen Platte noch Platz für ein Feuer ist. Dann entzündet man unter der Steinplatte ein Feuer, das so lange beheizt wird, bis der Stein richtig heiß ist. Das ist denn der Fall, wenn ein wenig Wasser, das auf den Stein gespritzt wird, zischend verdampft. Nun kann man das Grillgut auf der Steinplatte verteilen und garen. Eventuell muss etwas Öl auf die Platte, damit nichts anbrennt. Während des Grillens wird das Feuer auf kleiner Flamme weiter beheizt, da sonst die Platte zu schnell abkühlt.