



CAMPER Kochbuch

REZEPTE FÜR DEN GASGRILL





ÜBER DIESES BUCH

Im ganzen CamperStyle-Team gibt es wahrscheinlich niemanden, der beim Essen nicht gerne und herzhaft zugreift. Ob Fleisch oder Fisch, Vegetarisch oder Vegan, Hauptspeise oder Süßes - wir alle lieben die gute Küche und möchten auch dich davon überzeugen, dass man auch unterwegs wunderbare Gerichte zaubern kann.

In diesem Büchlein stellen wir dir unsere Lieblingsrezepte vor. Die meisten davon bereiten wir auf unseren verschiedenen CADAC-Grills zu (Safari Chef, 2 Cook 2 Deluxe, Carri Chef 2 oder Citi Chef 40), aber natürlich kannst du auch jeden anderen geeigneten Gas- oder Holzkohlegrill nutzen.



Bitte beachte nur, dass in diesem Fall einzelne Angaben, z.B. zu den Garzeiten, abweichen können.

Zu einigen Rezepten findest du Videos auf unserem YouTube-Kanal, in denen wir quasi “live” für dich kochen.

Die Links sind mit diesem Symbol gekennzeichnet: 

Fleischlose Gerichte erkennst du an folgenden Icons:



(vegetarisch)



(vegan)

An diesem Rezeptbuch haben mitgewirkt:

Nele Landero Flores, camperstyle.de

Gunther Bienert

Nima Ashoff, veganaufreisen.de

Katja Wolf, peace-love-om.de

INHALTS- VERZEICHNIS

Frühstück & Süßes

7

Huevos a la ranchera	9
Camperfrühstück mit Schinken & Ei	10
Camembert mit Rucola & Walnüssen	11
Bananen-Pfannkuchen	12
Mango-Oreo-Joghurt	13
Kokos-Zimt-Polenta	14
Haferflocken-Datteln-Shake	16
Gegrillte Ananas	17
Café de Olla (Mexik. Zimtkaffee)	18
Milch mit Zimt und Kurkuma	19

Vorspeisen & Beilagen

20

Antipasti aus Gemüse & Pilzen	22
Französische Ratatouille	23
Grillgemüse mit rauchiger Note	24
Gefüllte Grill-Avocados	25
Gemüse-Couscous mit Pilzen & Chili	26
Italienische Bruschetta	27
Knuspriges Olivenbrot	28
Mexikanische Guacamole	29

INHALTS- VERZEICHNIS

Hauptgerichte

31

Ziegenkäse-Burger mit Karamellzwiebeln	32
Schnelle Blini mit Pilzen	34
Pfannen-Flammkuchen	35
Dorschfilets mit Kartoffelspalten	36
Mediterraner Feta-Käse	37
Paella mit Meeresfrüchten	38
Kartoffelpuffer mit Räucherfisch	39
Fruchtiger Salat mit Riesengarnelen	41
Osso Buco (Geschmorte Rinder-Beinscheibe)	42







Frühstück & Süßes



HUEVOS A LA RANCHERA



20
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

2 große Tortillas
6 Eier
½ grüne Chilischote
(Jalapeño, frisch oder aus der Dose)
½ Zwiebel
1 große Tomate
1 Dose vorgekochte Bohnen
1 getrocknete rote Chilischote
1 EL Öl
(Nicht-Vegetarier können alternativ
1 EL Schweineschmalz verwenden)
Evtl. etwas Wasser

VERWENDETES ZUBEHÖR

2-Cook 2 Deluxe
Topfständler
Pfanne
Messer
Schneidbrett
Schüssel
Pfannenwender
Gabel

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Tomate und Chili in feine Würfel schneiden.
2. Schweineschmalz oder Öl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen.
3. Die getrocknete rote Chilischote gut darin anbraten, bis ein scharfer Duft entsteht.
4. Die Bohnen dazugeben und ebenfalls anbraten.
5. Flamme zurückdrehen und ca. 3 – 5 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen.
6. Dann die Bohnen salzen und vorsichtig zu einem Brei zerdrücken. Die Konsistenz sollte ähnlich sein wie bei einem relativ flüssigen Kartoffelbrei – bei Bedarf schluckweise etwas Wasser nachschütten.
7. Bohnen vom Herd nehmen und warmstellen.
8. Eier aufschlagen und in einer Schüssel „verkleppern“
9. Mit Tomaten und Jalapeños vermischen
10. Zwiebeln glasig anbraten und Flamme reduzieren
11. Eier dazugeben und (wie bei der Zubereitung von Rührei) die Masse immer wieder mit dem Pfannenwender hin- und herbewegen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.
12. Die Grillplatte oder Pfanne grob mit Küchenpapier säubern, dann die Tortillas dünn mit Käse belegen und auf niedriger Stufe erwärmen.



10
Minuten



2
Portionen

CAMPERFRÜHSTÜCK MIT SCHINKEN & EI

ZUBEREITUNG

1. Die Platte auf dem Grill vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die vier Toastbrotsscheiben mit je 1 TL süßem Senf bestreichen.
3. Zuerst den Schinken leicht anbraten, bis er schön wellig und kross ist. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Grillplatte bei Bedarf leicht einölen und die Spiegeleier bei geringer Hitze bis zum gewünschten Ergebnis braten.
5. Die Toastbrotsscheiben ebenfalls auf der Grillplatte etwas anrösten, dann mit jeweils 2 bis 3 Scheiben Schinken und einem Spiegelei belegen.



ZUTATEN

4 Scheiben Toastbrot,
8-12 Scheiben Frühstücksschinken
(oder Schwarzwälder),
4 Eier,
4 TL süßer Senf,
etwas Öl zum Braten

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Glatte Seite der Grillplatte
Pfannenwender

CAMEMBERT MIT RUCOLA & WALNÜSSEN



5
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

2 Ciabatta oder Roggenbrötchen

1 Birne

200 Camembert

1 Handvoll Walnüsse

1 Handvoll Rucola

VERWENDETES ZUBEHÖR

Messer

Schneidbrett

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen aufschneiden und leicht mit Butter bestreichen.
2. Die Birne in Streifen schneiden und abwechselnd mit dem Camembert aufs Brötchen legen.
3. Danach die Walnüsse in den Käse drücken.
4. Rucolablätter drüber und schon kann es genossen werden.





10
Minuten



2
Portionen

BANANEN- PFANNKUCHEN



ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, die Milch, das Backpulver und 2 zerdrückte Bananen in einer Schüssel miteinander vermischen.
2. Die Masse nun Kelle für Kelle in einer Pfanne mit wenig Öl zu knusprigen Pfannkuchen braten lassen.
3. Nach Belieben mit den restlichen Bananen oder Früchten verzieren und mit Sirup verfeinern.



ZUTATEN

150 g Dinkelmehl
300 ml Hafermilch
½ Päckchen Backpulver
3-4 reife Bananen (+ Früchte nach Wahl)
Reis- oder Ahornsirup

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Schüssel
Gabel
Suppenkelle
Pfanne

MANGO-OREO -JOGHURT



5
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

1-2 reife Mangos
300 ml Joghurt
6 Oreo Kekse

VERWENDETES ZUBEHÖR

Schüssel
Messer
Stabmixer
(alternativ: Kartoffelstampfer oder
Gabel)
Gläser

ZUBEREITUNG

1. Die geschälte Mango entweder mit einem Stabmixer zerkleinern oder mit einem Kartoffelstampfer, einer Gabel oder einfach mit der Hand zu zerdrücken.
2. Die Oreo-Kekse zerkrümeln
3. Danach zusammen mit der Mango und dem Joghurt im Schichtsystem in Gläser füllen.



**10**
Minuten**2**
Portionen

KOKOS-ZIMT- POLENTA



ZUBEREITUNG

1. Kokosmilch mit Wasser zum Kochen bringen
2. Zimt und Zucker gut vermischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren
3. Danach langsam die Polenta zugeben
4. Unter Rühren ca. 4 – 5 min auf niedriger Flamme köcheln lassen
5. Wenn die Masse gut angedickt ist, vom Grill oder Herd nehmen und kurz abkühlen lassen
6. Danach in Servierschalen geben und kalt stellen

Tipp: Wenn die Polenta am Stück in einer bestimmten Form angerichtet werden soll, kann sie zum Abkühlen z.B. in kalt ausgespülte kleine Schüsselchen gegeben und später zum Servieren auf einen Teller gestürzt werden. Das Mehl, die Milch, das Backpulver und 2 zerdrückte Bananen in einer Schüssel miteinander vermischen.

ZUTATEN

200 ml Kokosmilch

100 ml Wasser

75 – 80 g Polenta

1 TL Zimt

4 TL Rohrzucker

(wer es gerne richtig süß mag, kann ruhig noch einen TL extra dazugeben)

VERWENDETES ZUBEHÖR

2-Cook 2 Deluxe

kl. Topf

Schüssel

Pfannenwender

Suppenkelle

Pfanne





5

Minuten



2

Portionen

HAFERFLOCKEN- DATTELN-SHAKE



ZUBEREITUNG

1. Datteln kleinschneiden und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken
2. Die anderen Zutaten hinzufügen und alles verrühren.
3. Alternativ: Alle Zutaten mit dem Pürierstab oder in einen Mixer zerkleinern und vermischen.

ZUTATEN

2 Handvoll Haferflocken

4-6 Datteln

1 Banane

200 ml Hafermilch (je nach Wunsch der Konsistenz)

VERWENDETES ZUBEHÖR

Pürierstab (alternativ: Mixer, Gabel oder Kartoffelstampfer)

Schüssel

Messer

Schneidbrett



GEGRILLTE ANANAS



10
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

1 kleinere, normale Ananas

Für die Glasur:

4 EL Honig (oder Ahornsirup),

2 EL brauner Rum,

1 EL Zuckerrübensirup

Für die Garnitur:

etwas Chiliflocken, Zuckerrübensirup
und eine Kugel Vanilleeis

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2

Scharfes Messer

Schneidbrett

Grillrost oder Platte (geriffelte Seite)

Aluschale

ZUBEREITUNG

1. Bei der Ananas den Fuß und den Blattstrunk entfernen und längs vierteln. Den inneren harten Kern abschneiden. Die Schale bleibt bis zum Schluss dran.
2. Die Ananasviertel auf den stark erhitzten Grill mit der Fruchtseite nach unten (also der Schalenseite nach oben) zunächst intensiv angrillen, bis sich leichte Karamellspuren und Grillstreifen zeigen.
3. Jetzt die Fruchtteile auf die Schalenseite wenden, in die Aluschale legen und die Hitze reduzieren. Dann die vermischte Glasur in den ca. 15 min Restgrillzeit (bei geschlossenem Deckel) ungefähr 3 mal auftragen.
4. Die Ananas vom Grill nehmen, mit einem schmalen Messer von der Schale trennen, in Streifen auf dem Teller anrichten und mit Chiliflocken je nach Geschmack bestreuen.
5. Dazu eine Kugel Eis reichen und das Ganze mit dem Zuckerrübensirup und - wenn vorhanden - mit Minzeblättern garnieren.

Tipp: Die Glasur kannst du je nach Jahreszeit auch etwas abwandeln. So passt im Winterhalbjahr zum Beispiel Amaretto-Likör sehr gut dazu.



15
Minuten



2
Portionen

CAFÉ DE OLLA (MEXIK. ZIMTKAFFEE)



ZUBEREITUNG

1. Gewünschte Menge Wasser aufsetzen.
Wir empfehlen ca. 1 – 2 Tassen pro Person plus eine weitere halbe bis ganze Tasse, weil ein Teil des Wassers verdampft oder am Ende mit dem Kaffeesatz abgeseiht wird.
2. Die Zimtstangen zerbrechen und zusammen mit dem Vollrohrzucker in das noch kalte Wasser geben.
3. 7 bis 8 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Den Herd ausschalten und einen Teelöffel Kaffee pulver (wer es besonders stark mag, kann auch zwei nehmen) in das Wasser geben.
5. Kurz umrühren und dann den Kaffee zugedeckt stehen lassen, bis sich das ganze Kaffee pulver abgesetzt hat.

ZUTATEN

Ca. 300 ml Liter Wasser
1 EL gemahlene Kaffee
1 – 1 ½ Zimtstangen
Ein Stück „Piloncillo“
(in Spanien und anderen Ländern
auch „Panela“ genannt)
Alternativ: 3 EL Vollrohrzucker

VERWENDETES ZUBEHÖR

2-Cook 2 Deluxe
Topf
Kochlöffel
Evtl. Teesieb – es geht aber auch ohne!



MILCH MIT ZIMT UND KURKUMA



10
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

500 ml Milch (alternativ: Hafer-, Soja-, Dinkel oder Mandelmilch)

1 ½ TL Kurkuma (frisch, Pulver oder Paste)

1 TL Honig (alternativ: Agavendicksaft oder Ahornsirup)

2 Zimtstangen

1 cm frischer Ingwer

2 schwarze Pfefferkörner

2 Kapseln Kardamom

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2

Topfständer

Messer

Schneidbrett

Topf

Kochlöffel

ZUBEREITUNG

1. Ingwer schälen und fein würfeln, Zimtstangen in kleine Stücke brechen.
2. Milch mit Kurkuma, Zimt, Ingwer, Kardamom und Pfefferkörnern in einen Topf geben und langsam erhitzen.
3. Kurz aufkochen und dann einige Minuten bei niedriger Temperatur weiterköcheln lassen.
4. Gelegentlich umrühren.
5. Herd ausschalten, die "Golden Milk" abkühlen lassen und mit Honig oder Sirup süßen.

Tip: Für die vegane Version einfach Milchersatz und Agavendicksaft oder Ahornsirup verwenden!





Vorspeisen & Beilagen



**180**
Minuten**2**
Portionen

ANTIPASTI AUS GEMÜSE & PILZEN



ZUBEREITUNG

Gemüse vorbereiten:

1. Aubergine in Scheiben schneiden, leicht salzen und ca. 5 min ziehen lassen
2. Restliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Pilze bei Bedarf halbieren

Marinade anrühren:

1. Knoblauch fein schneiden und in ein Kännchen oder eine Schüssel geben
2. Je nach Gemüsemenge ca. 0,1 bis 0,25 l Olivenöl hinzufügen
3. Mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft abschmecken
4. Einige Minuten ziehen lassen

Gemüse grillen:

1. Die einzelnen Gemüsesorten und die Pilze getrennt voneinander grillen, bis sie die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben.
2. Auf einem großen Teller oder in einer Schüssel aufschichten und die Marinade großzügig über dem Gemüse und den Pilzen verteilen, sodass auch die unteren Ebenen benetzt werden
3. Ca. 2 bis 3 Stunden (oder länger) ziehen lassen, damit das Gemüse den vollen Geschmack der Marinade annehmen kann

ZUTATEN

1 – 2 Zucchini
 1 Aubergine
 2 Paprika
 10 – 12 mittelgroße Champignons
 Saft von ½ Zitrone
 1 – 2 Zehen Knoblauch
 Natives Olivenöl
 Salz, Pfeffer

VERWENDETES ZUBEHÖR

2-Cook 2 Deluxe
 Glatte Grillplatte
 Messer
 Schneidbrett
 Pfannenwender
 Schüssel oder Platte

FRANZÖSISCHE RATATOUILLE



5
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

1 kleine Aubergine
1 – 2 kleine Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 mittelgroße Zwiebel
3 – 4 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen
½ TL Rosmarin
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
Olivenöl
Salz u. Pfeffer
evtl. etwas Wasser

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2 mit Deckel
Paella-Pfanne
Schüssel
Grillzange oder Pfannenwender

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Gemüse in grobe Stücke schneiden und Knoblauch fein hacken.
2. Rosmarin entweder frisch vom Zweig zupfen oder ebenfalls hacken (je nach persönlicher Vorliebe)
3. Die Auberginen vor dem Braten einsalzen, ca. 10 Minuten stehen lassen und dann die Flüssigkeit mit Küchenpapier gut abtupfen.
4. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und gibst zunächst Zwiebeln und Zucchini hinein.
5. Nach ca. 1 Minute Paprikastücke und zuletzt die Auberginen dazugeben
6. Bei hoher Flamme ein paar Minuten braten, danach Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer und Rosmarin mit in die Pfanne geben
7. Bei niedriger Flamme alles zusammen etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Je nach Grill oder Herd kann diese Zeit variieren, am besten zwischendurch testen, ob das Gemüse schon die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

Tipp: Du kannst einen Deckel verwenden oder die verdampfte Flüssigkeit zwischendurch mit einem Schuss Wasser nachfüllen – aber bitte nicht zu viel, sonst wird das eine Gemüsesuppe!

**60**
Minuten**2**
Portionen

GRILLGEMÜSE MIT RAUCHIGER NOTE



ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Für die Marinade das Öl mit den übrigen Zutaten vermengen, bis sich der Honig aufgelöst hat.
3. Marinade mit dem Gemüse in einer Schüssel vermischen und ca. 30 min ziehen lassen.
4. Grill vorheizen und Gemüsegrillkorb einfetten.
5. Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 20 min grillen, bis es noch leicht bissfest ist und von der auf die Deflektorplatte herabtropfenden Marinade einen schönen Rauchgeschmack angenommen hat.

Tipp: Wenn du die rauchige Note verstärken möchtest, verwende zusätzlich ½ TL geröstetes (dunkles) Sesamöl in der Marinade.

ZUTATEN

2 Paprikaschoten (rot oder gelb)
1 mittelgroße Zucchini (entkernt)
400 g frische Champignons
1 Fenchelknolle
1 Gemüsezwiebel
getrocknete Tomaten

Für die Marinade:

2 EL hitzebeständiges Öl (z.B. Raps)
2 EL Essig
1 EL Sojasoße
1 EL Honig
1 TL Curry
1 EL gefriergetrocknete Kräuter (der Provence oder italienische)

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Gemüsegrillkorb oder Edelstahlassiette
Messer & Schneidbrett
Löffel

GEFÜLLTE GRILL-AVOCADOS



7
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

2 reife Avocados
2 Tomaten
½ Limette
1 Zehe Knoblauch
½ TL Thymian (frisch oder getrocknet)
Salz
Pfeffer
Olivenöl

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Grillrost
Schüssel
Messer & Schneidbrett
Löffel oder Gabel zum Vermengen
Silikon-Pinsel

ZUBEREITUNG

1. Tomaten würfeln, Knoblauch und Thymian fein hacken.
2. In eine kleine Schüssel geben und mit einem Schuss Olivenöl vermengen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
4. Ein paar Minuten ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit Avocados halbieren und Kerne entfernen.
6. Die angeschnittene Seite mit Olivenöl einpinseln und mit etwas Salz würzen.
7. Dann für ca. 3 bis 4 Minuten auf den vorgeheizten Grill legen.
8. Sobald sich ein deutliches "Grillmuster" abzeichnet, die Avocados vom Rost nehmen und mit der Tomaten-Thymian-Mischung füllen.





20
Minuten



2
Portionen

GEMÜSE-COUSCOUS MIT PILZEN & CHILI



ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse und die Pilze in grobe Stücke zerteilen – lediglich die Chilischote wird fein gehackt, da du sonst später in „scharfe Nester“ beißt und dir die Zunge verbrennst.
2. Für das Couscous Wasser mit etwas Salz und Olivenöl zum Kochen bringen. Dann die Flamme ausschalten, das Couscous in das heiße, aber nicht mehr sprudelnde Wasser geben und ca. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit werden Zwiebeln und Knoblauch in einem guten Schuss Olivenöl angebraten, danach gebt ihr die Karotten, Champignons, Zucchini und erst am Ende den Spinat und die gehackte Chilischote dazu.
4. Das Ganze dann bis zur gewünschten Bissfestigkeit braten und dabei immer wieder wenden.
5. Zum Schluss kommt das Couscous dazu und wird mit den übrigen Zutaten gut vermengt.
6. Das Gemüse-Couscous kann übrigens warm oder kalt serviert werden, auf Wunsch verfeinerst du es mit einem kleinen Schuss Zitronen- oder Limettensaft.



ZUTATEN

1 große Tasse Couscous
1 große Tasse Wasser
½ Zwiebel
2 – 3 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 kleine Zucchini
½ Chilischote
200 g Champignons
ca. 10 große Spinatblätter
Salz
Pfeffer
Olivenöl

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Grillplatte
Topfständer
Messer
Schneidbrett
Tasse
Topf

ITALIENISCHE BRUSCHETTA



5
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

1 Baguettestange oder Brot nach Wahl

4 Knoblauchzehen

4 große Tomaten

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Frische Basilikumblätter

VERWENDETES ZUBEHÖR

Messer

Schneidbrett

ZUBEREITUNG

1. Brot in Scheiben schneiden und anschließend mit der Knoblauchzehe einreiben.
2. Tomaten schälen und würfeln.
3. Die Würfel nun gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl drüber träufeln und mit Basilikumblättern garnieren.





Minuten



Portionen

KNUSPRIGES OLIVENBROT



ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Backpulver und Salz mischen.
2. In eine Schüssel geben und mit Wasser, Olivenöl und Oliven zu einem weichen, noch leicht klebrigen Teig vermengen.
3. Ein paar Minuten gehen lassen.
4. Grill oder Pfanne etwas vorheizen und mit ein wenig Olivenöl einpinseln.
5. Teig mit einem Löffel in 4 gleich große Kugeln teilen und auf die Platte geben.
6. Kurz anbacken, bis die untere Seite etwas fest geworden ist. Dann wenden und die Kugeln flach drücken.
7. Ca. 2 bis 3 Minuten von jeder Seite goldbraun backen.



ZUTATEN

150 gr. Mehl
100 ml Wasser
½ TL Salz
½ TL Backpulver
½ EL Olivenöl
Oliven nach Geschmack

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Glatte Grillplatte oder Pfanne
Schüssel
Löffel
Silikon-Pinsel

MEXIKANISCHE GUACAMOLE



5
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

2 gr. Avocados

1 gr. Tomate

½ Zwiebel

4 - 5 Zweige frischer Koriander

VERWENDETES ZUBEHÖR

Schüssel

Gabel

Löffel

gr. Messer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln fein und Koriander grob hacken
2. Tomaten in kleine Würfel schneiden
3. Avocados würfeln und in einer Schüssel vorsichtig zerdrücken (es sollen kein Mus, sondern eine leicht stückige Masse entstehen).
4. Zwiebeln, Tomaten und Koriander unterheben
5. Mit Tortilla-Chips oder Quesadillas servieren.

Tipps: Das Avocado-Würfeln geht am einfachsten, wenn du die Avocados zunächst halbst, den Kern entfernst und die Frucht dann in der Schale zunächst längs und dann quer einschneidest. Danach holst du das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus.





The background of the page is a close-up photograph of a seafood dish. It features several mussels with their dark, glossy shells, some of which are open, revealing the tender meat inside. Interspersed among the mussels are pieces of shrimp, their pinkish-white flesh contrasting with the darker shells. The dish is garnished with finely chopped green herbs, likely parsley, which are scattered throughout. The overall lighting is warm, highlighting the textures of the seafood and the vibrant colors of the ingredients.

Haupt- gerichte



20
Minuten



2
Portionen

ZIEGENKÄSE-BURGER MIT KARAMELL ZWIEBELN



ZUBEREITUNG

1. Für die „Patties“ zwei Scheiben Zwiebel und eine Chilischote fein hacken und zum Fleisch geben. Gut vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann abdecken und nach Möglichkeit an einem kühlen Ort ziehen lassen.
2. Tomate und Käse in dünne Scheiben schneiden.
3. Einen Teil des Ziegenkäses in kleine Stücke zerteilen.
4. Zum Bestreichen der Brötchen Senf mit 2 EL des Honigs und Ketchup mit Mayonnaise mischen.
5. Speck knusprig braten und auf einem Küchenpapier entfetten.
6. Restliche Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit den übrigen 2 EL Honig oder Zucker im ausgelassenen Fett goldgelb anbraten.
7. Mit feuchten Händen die Patties formen und in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken. Jeweils ein paar Stückchen Ziegenkäse in die Mulde einsetzen.

ZUTATEN

300 g Rinderhack
6 Scheiben Speck
50 g Ziegenkäse
1 Zwiebel
1 Tomate
Salatblätter
1 rote getrocknete Chilischote
2 EL Senf
4 EL Honig
1 EL Ketchup
1 EL Mayonnaise
Öl
Salz, Pfeffer
2 Burgerbrötchen

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Messer
Schneidbrett
glatte Grillplatte

ZIEGENKÄSE-BURGER MIT KARAMELL- ZWIEBELN



20
Minuten



2
Portionen



8. Das Fleisch von jeder Seite etwa 1-2 Minuten grillen und die mit etwas Öl bestrichenen Burgerbrötchen auf den Rost legen, bis sich leicht gebräunt sind. Ganz am Ende der Garzeit jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen und anschmelzen lassen.
9. Das Fleisch vom Grill nehmen und die Brötchen unten mit der Ketchup-Mayonnaise-Mischung, oben mit der Honig-Senf-Soße bestreichen.
10. Den Burger in dieser Reihenfolge „zusammensetzen“:
 - Salatblätter
 - Tomate
 - Fleisch
 - Speck
 - Karamellzwiebeln
11. Einzeln oder mit Pommes, Kartoffelecken oder Salat servieren.

**50**

Minuten

**2**

Portionen

SCHNELLE BLINI MIT PILZEN



ZUBEREITUNG

1. Eier trennen und das Eigelb in die Schüssel geben.
2. Anschließend die Hälfte der lauwarmen Milch sowie schrittweise das Mehl und Öl dazugeben und immer wieder verrühren.
3. Dann den Rest der lauwarmen Milch nach und nach dazugeben und möglichst klumpenfrei verrühren.
4. Das Eiweiß steif schlagen und gut unterheben, anschließend ca. 30 min. ruhen lassen.
5. Die Pilze mit Küchenrolle oder einem weichen Gemüsepinsel trocken vom Schmutz befreien, die Stielenden entfernen und in Scheiben oder Stücke schneiden.
6. 1 EL Öl in eine Pfanne oder auf die Grillplatte geben und stark erhitzen. Mit einem Pilzstück die Temperatur prüfen (Bratprobe), damit die Pilze nicht kochen, sondern Braten. Die gebräunten Pilze in einen Topf mit Deckel warm stellen.
7. Erneut etwas Öl erhitzen und nun die Blinis mit der Kelle einfüllen und bis zur gewünschten Bräune von beiden Seiten braten, mit den Pilzen belegen und der Petersilie bestreuen.
8. Zum Schluss den Käse nach Belieben darüber hobeln.

Tipp: Wer die Blini lieber süß mag, kann in den Teig auch noch etwas Zucker dazu geben. Dann passt als Belag auch Apfelmus oder in braunem Zucker angeröstete Apfelspalten mit Zimt.

ZUTATEN

6 Eier,
500 g Buchweizenmehl o.a.
1 l Milch,
4 EL Öl,
Prise Salz,
200 g frische Pilze (z.B. Champignons),
1 EL Öl und etwas Petersilie für die Pilze,
etwas gehobelter Parmesankäse o.a.

VERWENDETES ZUBEHÖR

SafariChef 2
Grillplatte (glatte Seite)
oder Eisenpfanne,
Rührschüssel
Suppenkelle
Kl. Topf mit Deckel zum Warmhalten
der Pilze

PFANNEN- FLAMMKUCHEN


40

Minuten


2

Portionen

ZUTATEN

100 g Mehl
 60 ml Wasser
 1 – 2 TL Olivenöl
 1 TL Salz
 4 TL Schmand
 60 g Speck
 1 Zwiebel
 1 kl. Büschel Schnittlauch

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
 Glatte Grillplatte oder Pfanne
 Deckel
 Messer
 Schneidbrett
 Schüssel
 Nudelholz

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen und so lange kneten, bis sich eine geschmeidige, nicht mehr klebrige Masse ergibt. Bei Bedarf etwas Mehl unterarbeiten.
2. Teig zur Seite stellen und mindestens 10 bis 15 min, besser eine halbe Stunde, gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Speck in feine Würfelchen, Zwiebel in Halbmonde und Schnittlauch in Ringe schneiden.
4. Speck und Zwiebeln auf der Grillplatte oder in einer Pfanne ohne Öl kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Das vom Speck ausgetretene Fett mit einem Küchenpapier entfernen.
6. Teig in zwei Hälften teilen und ganz dünn zu Fladen ausrollen.
7. Grill kurz vorheizen und die Fladen auf höchster Stufe ca. 2 min auf der Platte backen – am besten mit Deckel.
8. Flamme ausschalten, Fladen wenden und gleichmäßig mit Schmand bestreichen.
9. Speck und Zwiebeln auf dem Fladen verteilen.
10. Grill wieder anschalten und Fladen auf niedriger bis mittlerer Stufe etwa 3 bis 5 min durchbacken.
11. Anschließend den Flammkuchen mit frischem Schnittlauch bestreuen und mit etwas Wein oder Federweißer genießen!



80
Minuten



2
Portionen

DORSCHFILETS MIT KARTOFFELSPALTEN

ZUBEREITUNG

1. Den Fisch abspülen und trocken tupfen.
2. Marinade aus Honig, Öl, Zitronensaft (Weißwein) und Kräutern herstellen, Fisch ca. 30 min marinieren.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln abwaschen und Bürsten sowie längs vierteln.
4. Öl mit Salz, Curry- und Paprikapulver vermischen.
5. Die Kartoffelspalten darin schwenken, bis sie rundum benetzt sind.
6. Kartoffeln bei mittlerer Hitze auf dem Rost für etwa 30 min mit Deckel grillen, gelegentlich wenden.
7. Zwischendurch den Fisch in Alufolie einwickeln und ebenfalls für ca. 15 min mit auf den Grill legen.
8. Einmal wenden.
9. Dazu passt der für die Fischmarinade verwendete Weißwein und eine selbst gemachte BBQ-Soße für die Kartoffelspalten.

ZUTATEN

2 Dorschfilets
1 EL milder Honig oder Ahornsirup
1 EL Öl
1 EL Zitronensaft (oder Weißwein)
Gefriergetrocknete Kräuter der Provence
ca. 250 g Kartoffeln
2 EL Öl
½ TL Curry- und 1 TL Paprikapulver
Salz

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Grillrost
Deckel
Alufolie zum Dünsten
Schüssel / tiefer Teller

MEDITERRANER FETA-KÄSE



20
Minuten



2
Portionen

ZUTATEN

2 x 200g Feta-Schafskäse,
2 EL Kräuter der Provence oder ital.
Kräutermischung (gefriergetrocknet)
1 EL Paprikapulver edelsüß
3 EL Öl
Salz
Pfeffer

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2
Grillrost
Deckel
2 kleine feuerfeste Auflaufformen
aus Edelstahl
Alternativ: 2 Bögen Alufolie, doppelt
gelegt und zur Tasche gefaltet

ZUBEREITUNG

1. Öl mit Kräutern und Gewürzen mischen.
2. Den Boden der Auflaufformen bzw. der Alufolientasche leicht einölen und je einen Teelöffel von der Kräuterwürzmischung darauf verteilen.
3. Käse darauf legen und mit der verbliebenen Kräuterwürzmischung bedecken. Alufolienpäckchen verschließen.
4. Käse bei mittlerer Hitze für ca. 15 min auf den Grill legen. Die Folienpäckchen haben den Vorteil, dass sie einmal gewendet werden können.
5. Dazu schmeckt Grillgemüse (s. "Vorspeisen & Süßes") und ein frisches Weißbrot.



**45**

Minuten

**4**

Portionen

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN



ZUBEREITUNG

1. Meeresfrüchte waschen und putzen
2. Knoblauch, Zwiebel und Petersilie fein hacken, Paprika mundgerecht schneiden
3. Safran in warmem Wasser auflösen
4. Knoblauch in etwas Olivenöl sanft anbraten.
5. Meeresfrüchte getrennt bzw. nacheinander anbraten (unterschiedlichen Garzeiten beachten!). Alles aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
6. Jetzt Zwiebeln und Paprika im vorhandenen Fett andünsten. Bei Bedarf nochmal einen Schuss Olivenöl nachlegen.
7. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Reis in der Pfanne verteilen und unter stetigem Rühren etwa 5 bis 6 Minuten anbraten.
8. Dann mit der Safranlösung ablöschen und weiter-rühren, bis sich alles gut verteilt hat.
9. Weißwein und Paprikapulver hineingeben und ca. 2 bis 3 Minuten weiterköcheln lassen.
10. Mit dem Fisksud aufgießen und weitere ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Reis mit der Hälfte der Petersilie würzen.
11. Sobald der Reis die komplette Flüssigkeit aufgenommen hat, die Muscheln, Garnelen & Co. gleichmäßig darauf anrichten und in der Pfanne servieren.

ZUTATEN

Meeresfrüchte nach Belieben: z.B. Garnelen, Tintenfische, Oktopus, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Krebse, Langusten, Jakobsmuscheln, ...

Natives Olivenöl

1 - 2 Knoblauchzehen

1 mittelgroße Zwiebel

1 Paprika oder Spitzpaprika

1 - 2 EL Paprika-Pulver (edelsüß)

1 Bund Petersilie

2 - 3 Tassen Paella-Reis (Rundkorn-Reis)

1 Prise Safran

1 Tasse Wasser

1 l Fisksud

1 Tasse trockener Weißwein

VERWENDETES ZUBEHÖR

Carri Chef 2

Paella-Pfanne

Messer & Schneidbrett

Tassen

Kochlöffel oder Pfannenwender

KARTOFFELPUFFER MIT RÄUCHERFISCH



20
Minuten



4
Portionen

ZUTATEN

500 g mehlig kochende Kartoffeln

300 g geräucherter Seelachs oder
anderer Räucherfisch,

1 mittelgroße Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 Ei

1 EL Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

Öl oder Butterschmalz zum Braten

etwas Rucolasalat

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2

Grillplatte (glatte Seite)
oder Eisenpfanne

ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln in eine Schüssel reiben und den sich bildenden Kartoffelsaft abgießen.
2. Anschließend mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen vermischen. Mit Mehl etwas abbinden.
3. Die Puffer kellenweise in die Pfanne geben und unter einmaligem Wenden braten, bis sie die gewünschte Farbe haben.
4. Zum Schluß mit Rucola und Fisch belegen.





FRUCHTIGER SALAT MIT RIESENGARNELEN



Minuten



Portionen

ZUTATEN

Blattsalat nach Geschmack

300 g ganze Scampis/Riesengarnelen
(entspricht ca. 200 g geschält)

2 möglichst reife Nektarinen oder
Pflirsiche

2 Knoblauchzehen

2 kleine Zweige Rosmarin

1 Limette

Oliveöl

Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

VERWENDETES ZUBEHÖR

Safari Chef 2

Glatte Platte oder Pfanne

Messer & Schneidbrett

Schüssel

Tasse

Löffel

ZUBEREITUNG

1. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Garnelen schälen und Därme entfernen.
3. Knoblauch und Gewürze hacken und mit einem kräftigen Schuss Oliveöl in einer kleinen Schüssel oder einer Tasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
4. Garnelen großzügig mit der Marinade benetzen-
5. Bei Bedarf etwas Öl nachgießen.
6. 5 bis 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
7. Nektarinen in dünne Scheiben schneiden.
8. Garnelen mit der Marinade auf den Grill geben und so lange anbraten, bis die Farbe in ein zartes Orange wechselt.
9. Vorsichtig mit einem Löffel entnehmen und beiseite stellen.
10. Für das Dressing den beim Braten entstandenen "Sud" mit einem Schuss Balsamico-Essig ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einem weiteren Schuss Limettensaft abschmecken.
11. Abkühlen lassen.
12. Nun das Dressing gleichmäßig über den Salat verteilen, kurz durchmengen und den Salat mit den Nektarinen und den Riesengarnelen anrichten.


140
Minuten

2
Portionen

OSSO BUCO (GESCHMORTE RINDER-BEINSCHNITTE)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Suppengemüse, Paprika und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken.
2. Rinderbeinschnitte mit Küchenrolle trockentupfen und im Mehl wenden.
3. In der Zwischenzeit den Schmortopf mit Öl erhitzen.
4. Rinderbeinschnitte im Topf scharf von allen Seiten anbraten, wieder herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun die Zwiebeln im Topf glasig anbraten und den Knoblauch hinzu geben. Das klein gewürfelte Suppengemüse (außer Petersilie) kurz mit anschmoren.
6. Tomatenmark hinzugeben und bis zu einer leichten Bräunung mit dem Gemüse schmoren.
7. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, um die Röstaromen vom Topfboden abzulösen.
8. Dosentomaten dazugeben, alles gut verrühren und würzen.
9. Die Rinderbeinschnitte wieder in den Topf legen und auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch sich ganz leicht vom Knochen lösen lässt. Bei Bedarf Brühe nachfüllen und fertig abschmecken.
10. Die angerichteten Teller mit der gehackten Petersilie bestreuen.

ZUTATEN

1 Rinderbeinschnitte ca. 400 g
etwas Mehl zum Wenden,
1 Pck. Suppengemüse
1 Dose passierte Tomaten
getrocknete Tomaten,
2 rote Paprikaschoten
½ Glas Rotwein,
100 ml Brühe (Gemüse oder Rind),
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

VERWENDETES ZUBEHÖR

Grillo Chef 2
Topfständer
Schmortopf oder gusseisener Topf
Messer & Schneidbrett

Meine
Lieblings-
rezepte



Minuten



Portionen

ZUBEREITUNG

ZUTATEN



Minuten



Portionen

ZUTATEN

ZUBEREITUNG



Minuten



Portionen

ZUBEREITUNG

ZUTATEN



Minuten



Portionen

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

NACH- WORT

Und schon sind wir am Ende unseres kleinen Kochbuchs angelangt.

Hoffentlich konnten wir dir zeigen, dass die Campingküche aus mehr als Ravioli und Bratwurst besteht. Vielleicht hast du ja ein paar neue Ideen mitgenommen, die du unterwegs ausprobieren möchtest?

Wir wünschen dir jedenfalls viel Spaß und Erfolg beim Nachkochen und einen schönen Campingurlaub!

Dein CamperStyle-Team

Hier findest du uns:

www.camperstyle.de

www.facebook.com/groups/campinganfaenger

www.youtube.com/camperstyletv

www.pinterest.com/CamperStyleDE

Informationen über die verschiedenen CADAC-Grills gibt es hier: www.cadacinternational.com

IM- PRES- SUM

© 2019 CamperStyle GbR | Nele & Jalil Landero Flores

Erschienen im Selbstverlag, 1. Auflage 2019

Dieses Buch inklusive aller Fotos unterliegt dem Urheberrecht und darf, auch auszugsweise, nur nach ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung vervielfältigt und verbreitet werden.

Design: © Wavebreak Media / Adobe Stock (angepasst)

Bilder:

Titelfoto: JulyLeoBO / Depositphotos.com

S. 2, 3, 5, 6, 8, 15, 18, 20/21, 25, 26, 28, 30, 33, 40: CamperStyle

S. 10, 36, 37, 39: Gunther Bienert

S. 11, 12, 13, 27: Katja Wolf

S. 16: lisaaMC / Depositphotos.com

S. 19: Shebeko / Depositphotos.com

S. 29: nata_vkusidey / Depositphotos.com