



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Sonntag, 03.08.14 - Abend

GRIECHISCHER BAUERN Salat

ZUTATEN

80 gr	Tomaten
40 gr	Gurken
110 gr	Paprika trikolore
15 gr	Zwiebel
0,05 Stk	Kopfsalat
20 gr	Oliven 200 gr
60 gr	Schafskäse (Feta) 200 gr
20 ml	Olivenöl
15 ml	Apfelessig
5 gr	Senf
0,5 gr	Oregano getrocknet
100 gr	Weißbrot 500 gr

ZUBEREITUNG

Alle Gemüse gut waschen, Paprika halbieren, Kerngehäuse wegschneiden, Gurken der Länge nach halbieren, Kerne mit Löffel herausschaben, Zwiebel schälen.
Tomaten in Spalten, Gurken und Paprika in ca. 1cm Würfel, geschälten Zwiebel vierteln und quer in möglichst dünne Streifen schneiden, Schafskäse in Würfel schneiden.
In einer großen Schüssel Salat u. Gemüse sowie, Schafskäse und Oliven geben.
Marinade zubereiten: Essig , wenig Wasser, Salz, Senf und Oregano gut verrühren, über den Salat geben, vorsichtig mischen, Öl zuletzt untermischen.

WURSTSALAT

ZUTATEN

120 gr	Putenleberkäse 200 gr
30 gr	Essiggurkerl 360 gr
25 gr	Zwiebel
30 gr	Schnittkäse 150 gr
0,1 Bund	Petersilie
0,25 Bund	Radieschen
15 ml	Apfelessig
15 ml	Speiseöl
20 gr	Hörnchen klein (500 gr)
100 gr	Brot geschnitten (1 kg)

ZUBEREITUNG

Leberkäse in dünne Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben.
Essiggurkerl und gewaschene Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln, quer in möglichst dünne Streifen schneiden. Käse halbieren, in schmale Streifen schneiden. Gewaschene Petersilie fein hacken.
Alle Zutaten vermischen, salzen, pfeffern, mit Essig und Öl übergießen. Ev. einige EL Wasser dazugeben. Kurz ziehen lassen, nochmals nachwürzen falls erforderlich. Gekochte Teigware z.B. Hörnchen und/oder anderes Gemüse mundgerecht geschnitten kann dazugegeben werden.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Montag, 04.08.14 - Mittag

LIPTAUER

ZUTATEN

80 gr	Topfen 250 gr
20 gr	Sauerrahm 250 gr
40 gr	Butter 250 gr
20 gr	Zwiebel
10 gr	Senf
20 gr	Essiggurken 360 gr
4 gr	Paprikapulver
150 gr	Schwarzbrot 1kg

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Essiggurken klein würfeln. Die Butter schaumig rühren, den Topfen und Sauerrahm hinzugeben und mit den Zwiebeln, Essiggurken und Paprikapulver vermischen. Mit Senf und Salz abschmecken.

FLEISCHAUFSTRICHE

ZUTATEN

40 gr	Leberstreichwurst 330 gr
40 gr	Verhackertes 200 gr
150 gr	Schwarzbrot 1kg
0,25 Bund	Radieschen

ZUBEREITUNG

Brot mit Aufstrichen bestreichen und mit geschnittenen Radieschen belegen.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Montag, 04.08.14 - Abend

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL UND TOMATEN, SALAT

ZUTATEN

100 gr	Spaghetti 500 gr
100 gr	Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
0,1 Stk.	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
40 ml	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen, die Tomaten darin köcheln lassen, so, dass sie noch ein wenig Konsistenz haben. Knoblauch dazu geben. Aus dem Nudelkochwasser einen Soßenlöffel in die Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker(wg. der Säure in den Tomaten) würzen.

Währenddessen Spaghetti al dente kochen. Nudeln abgießen, sofort unter die Soße mischen und durchschwenken. Salat waschen und in Stücke reißen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

SPAGHETTI BOLOGNESE, SALAT

ZUTATEN

80 gr	Spaghetti 500 gr
60 gr	Faschiertes 500 gr
10 ml	Speiseöl
15 gr	Käse gerieben 200 gr
40 gr	Zwiebel
40 gr	Karotte 1 kg
0,25 Zehe	Knoblauch
1 gr	Oregano
0,1 Stk	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
15 ml	Speiseöl
100 ml	Tomaten passiert 1000 ml

ZUBEREITUNG

Karotten putzen und raspeln oder in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und beides in sehr feine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Öl heiß werden lassen. Die Zwiebeln gemeinsam mit den Karotten zu geben und alles 2-3 Minuten bei nicht zu großer Hitze andünsten lassen. Dann den Knoblauch dazu geben und gleich darauf das Faschierte. Nun röstet man das Fleisch unter kräftigem Rühren so lange an, bis es rundum angebraten ist. Passierte Tomaten zugeben, kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und alles zugedeckt ca. 15 Minuten bei nicht zu großer Hitze vor sich hinköcheln lassen. Wird das Sugo zu trocken, so gießt man noch etwas Wasser dazu. Währenddessen in einem größeren Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen. Den Oregano unter das Sugo rühren, nochmals abschmecken und die fertig gekochten Spaghetti in ein Sieb gießen. Das Sieb einige Male schütteln, damit die Spaghetti gut abtropfen können und in einem Suppenteller anrichten. Jeweils einen Schöpflöffel Sugo darauf geben und geriebenen Käse darüber streuen. Salat waschen und in Stücke reißen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Dienstag, 05.08.14 - Abend

KARTOFFELPUFFER MIT KRÄUTERSAUCE UND BLATTSALAT

ZUTATEN

250 gr	Kartoffel
20 gr	Mehl
20 ml	Speiseöl
0,5 Stk	Ei
50 gr	Sauerrahm
0,1 Bund	Schnittlauch
0,1 Bund	Petersilie
0,1 Stk	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
15 ml	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen, grob raspeln, mit Mehl und Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne Öl erhitzen. Kartoffelmasse in flachen Scheiben (ca. 10 cm) beidseitig goldgelb backen.
Für die Kräutersauce Sauerrahm mit geschnittenem Schnittlauch und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Salat waschen, in Stück reißen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmischen.

PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE

ZUTATEN

150 ml	Milch
75 gr	Mehl
1,5 Stk	Ei
50 gr	Marillenmarmelade
10 ml	Speiseöl
2 gr	Staubzucker

ZUBEREITUNG

Milch mit Mehl, Zucker, Salz verquirlen, Eier nach und nach untermischen. Teig ca. 15 Minuten rasten lassen.
Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Öl ausstreichen. So viel Teig eingießen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Pfanne dabei leicht schräg halten, dann drehen, damit der Teig gleichmäßig verläuft. Wenn die Oberseite trocken ist und die Unterseite Farbe genommen hat, die Palatschinke wenden.
Palatschinken mit der Marmelade bestreichen, einrollen und mit Zucker bestreut servieren.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Mittwoch, 06.08.14 - Mittag

KASNOCKEN MIT SALAT

ZUTATEN

125 gr	Mehl griffig
0,5 Stk	Ei
4 ml	Speiseöl
0,4 gr	Salz
60 ml	Wasser
40 gr	Käse gerieben
0,1 Bund	Schnittlauch frisch
0,1 Stk	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
25 ml	Speiseöl
50 gr	Zwiebel

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Eier, Öl (4 ml pro Person) und Wasser zu einem festen Teig verrühren. Den Teig durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser streichen, kurz aufkochen lassen, abseihen und kalt abschrecken.
Zwiebel in Würfeln schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun rösten.
Nockerl in eine Pfanne mit etwas Öl geben, geriebenen Käse unter die Nockerl mischen, ev. nachwürzen. Mit in Röllchen geschnittenem Schnittlauch und Röstzwiebel bestreuen.
Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken

TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER

ZUTATEN

185 gr	Magertopfen
25 gr	Weizengries
1 Stk	Ei
50 gr	Semmelbrösel
5 gr	Butter
2 gr	Staubzucker
100 gr	Zwetschkenröster
2 gr	Mehl

ZUBEREITUNG

Topfen mit Grieß, Hälfte der Semmelbrösel und dem Ei gut verrühren und mit Frischhaltefolie zudecken. Masse ca. 1/2 Stunde rasten lassen.
Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Topfenmasse mit bemehlten Händen Knödel formen, ins kochende Wasser legen und bei schwacher Hitze ca. 1/4 Stunde mehr ziehen als kochen lassen.
In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, restliche Brösel darin goldbraun rösten. Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Knödel mit Staubzucker bestreuen und mit dem Zwetschkenröster anrichten.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Mittwoch, 06.08.14 - Abend

GEGRILLTES GEMÜSE MIT KARTOFFELPÜREE

ZUTATEN

100 gr	Karotten
50 gr	Zucchini
50 gr	Tomaten
80 gr	Paprikamix
30 gr	Aubergine
3 gr	Butter
125 gr	Kartoffel
30 ml	Milch

ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Restliches Gemüse waschen und ebenfalls in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und vierteln, Tomaten waschen und quer halbieren. Das geschnittene Gemüse und die gekochten Karotten in etwas Fett in einer großen Pfanne braten, salzen und pfeffern. Alternativ ist es auch möglich, das Gemüse auf einem sauberen Grillrost zu grillen. Kartoffel schälen, würfelig schneiden und in Salzwasser weich kochen. Wasser abseihen und Erdäpfel zerdrücken und mit der Butter und Milch mit Schneebesen cremig rühren. Mit Salz abschmecken.

SCHNITZEL PANIERT MIT KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

1 Stk	Schweinschnitzel
10 gr	Mehl
25 gr	Semmelbrösel
20 ml	Milch
75 ml	Speiseöl
15 ml	Essig
200 gr	Kartoffeln
40 gr	Zwiebeln
0,1 Stk	Suppenwürfel
5 gr	Senf

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser 20 min. kochen. Anschliessend schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, mit dem Suppenwürfel und 50 ml Wasser aufkochen, heiss ueber die Kartoffeln giessen. Senf, Salz, Zucker, Essig verruehren, ein Drittel des Öls mit der Gabel unter schlagen. Die Sosse ueber die Kartoffeln giessen, zugedeckt ziehen lassen. Auf beide Seiten der Schnitzel etwas Salz und Pfeffer streuen, die gewürzten Schnitzel auf den ersten Teller mit dem Mehl legen, und es von beiden Seiten mit dem Mehl bestreuen. Als nächstes kommt der zweite Teller (mit Milch) an die Reihe. Das Schnitzel wieder beidseitig durch das Gemisch ziehen und dann ab auf den dritten Teller (mit den Semmelbröseln). Diese auf dem Schnitzel verteilen und etwas festdrücken. Zwei Drittel des Speiseöls in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun braten lassen.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Donnerstag, 07.08.14 - Mittag

MOHNUDELN

ZUTATEN

125 gr	Kartoffeln
15 gr	Butter
0,25 Stk	Ei
45 gr	Mehl
25 gr	Mohn gemahlen
10 gr	Zucker

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen, würfelig schneiden und in Wasser weich kochen. Wasser abseihen und Kartoffel zerdrücken, mit 4/5 der Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem festen Teig verkneten. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, kleine Stückchen abschneiden, daraus Nudeln wuzeln (wälzen). Nudeln in Salzwasser kochen, abseihen, kalt abspülen. Mohn mit Zucker und der restlichen Butter etwas anrösten, Nudeln zugeben, leicht durchrütteln.

GEBRATENE NUDELN

ZUTATEN

100 gr	Spaghetti
0,5 Stk	Schweinschnitzel
40 gr	Lauch
1,5 Zehe	Knoblauch
0,2 Bund	Jungzwiebel
80 gr	Karotten
15 ml	Öl
15 ml	Sojasauce
0,1 Bund	Petersilie
1 gr	Currypulver
4 gr	Zucker

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Karotten putzen und in Stifte schneiden. Anschließend das Fleisch in Würfel schneiden. Nudeln in sprudelnd kochendem Wasser 2-3 Minuten kochen, abtropfen lassen und warm halten. Fleisch würzen mit Pfeffer, Salz und Sojasauce. In einer separaten Pfanne abbraten. Öl in der Pfanne erhitzen, Lauch, Karotten, zwei Drittel der Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Currypulver hinzufügen und unterrühren, dann 2 Minuten braten lassen. Die Nudeln hinzufügen, mit Sojasauce, Zucker und Salz würzen und solange weiter braten, bis die Karotten bissfest sind. Danach wird das Fleisch hinzugefügt. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und die Nudelpfanne mit den restlichen Frühlingszwiebelringen und der Petersilie garnieren.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Donnerstag, 07.08.14 - Abend

ASIATISCHES GEMÜSE MIT SOJASAUCE UND REIS

ZUTATEN

20 gr	Zwiebel
40 gr	Karotten
40 gr	Lauch
40 gr	Paprika mix
10 gr	Zuckererbsenschoten
40 gr	Bambussprossen
50 gr	Parboiled Reis
20 ml	Sojasauce
15 ml	Speiseöl
1 gr	Curry

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Lauch in Ringe schneiden, Karotten in dünne Scheiben schneiden, Paprika und Zuckererbsenschoten in Streifen schneiden, Bambussprossen abgießen. Öl mäßig in einem Kochtopf oder einer großen Pfanne erhitzen. Asiatisches Gemüse unter Umrühren und Wenden anbraten. Mit Curry vorsichtig würzen, mit Sojasauce nach Belieben verfeinern. In der Zwischenzeit Reis mit doppelter Menge Wasser und etwas Salz ca. 20 Minuten kochen.

GESCHNETZELTES MIT CURRY UND REIS

ZUTATEN

100 gr	Schweinsgeschnetzeltes
50 gr	Zwiebel
0,3 Stk	Äpfel
3 gr	Currypulver
20 ml	Rama Creme fine
40 gr	Sauerrahm
15 ml	Speiseöl
40 gr	Parboiled Reis

ZUBEREITUNG

Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten. Grob geschnittene Zwiebel zugeben und kurz mitrösten. Currypulver zugeben und kurz mitrösten. Mit Rama Creme fine und Sauerrahm ablöschen. Einige Minuten ziehen lassen. Klein geschnittene Äpfel untermischen und nochmals einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit Reis mit doppelter Menge Wasser und etwas Salz ca. 20 Minuten kochen.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Freitag, 08.08.14 - Abend

WRAPS / TORTILLAS

ZUTATEN

70 gr	Faschiertes gemischt
20 gr	Zwiebel
20 gr	Paprika mix
20 gr	Tomaten
0,05 Stk	Kopfsalat
1 Zehe	Knoblauch
10 gr	Mais
10 gr	Sauerrahm
15 gr	Speiseöl
2 Stk	Tex Mex Wrap Tortilla

ZUBEREITUNG

Faschiertes in einer Pfanne mit Öl anbraten.
Übrige Zutaten waschen, klein schneiden und Wraps nach
Belieben füllen.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Samstag, 09.08.14 - Abend

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

ZUTATEN

60 gr	Mehl
125 ml	Milch
1 Stk	Ei
20 gr	Zucker
25 ml	Speiseöl
20 gr	Staubzucker
100 ml	Apfelmus fertig

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eigelb, Zucker und etwas Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne Margarine erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen. Auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

HAMBURGER

ZUTATEN

150 gr	Rinderfaschiertes
20 gr	Zwiebel
0,02 Stk	Blattsalat
40 gr	Tomaten
20 gr	Ketchup
20 ml	Majonaise
25 ml	Speiseöl
50 gr	Cheddar Käse
2 Stk	Hamburger Brötchen

ZUBEREITUNG

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen und in flache Fladen formen (ganz dünn). Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen ca. 5 Min. braten. Kurz vor Ende der Garzeit je eine Scheibe Käse auf das Fleischlegen, bis der Käse angeschmolzen ist. Zwiebel in Ringe schneiden, Tomate in Scheiben schneiden.

Die Brötchen halbieren. Je eine Seite mit Mayonnaise und die andere mit Ketchup bestreichen. Das Salatblatt auf die untere Seite legen, dann das Fleisch die Tomatenscheibe und ein paar Zwiebelringe darauf legen. Brötchendeckel aufsetzen und servieren.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Sonntag, 10.08.14 - Mittag

GEBACKENER CAMEMBERT MIT KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

150 gr	Camembert 100 gr
10 gr	Mehl
25 gr	Semmelbrösel
20 ml	Milch
75 ml	Speiseöl
15 ml	Essig
200 gr	Kartoffeln
40 gr	Zwiebeln
0,1 Stk	Suppenwürfel
5 gr	Senf

ZUBEREITUNG

Nudeln al dente kochen.
Paprikaschoten waschen und klein schneiden. Mais abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das klein geschnittene Gemüse und den Knoblauch andünsten. Mais und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
Mit den gewürfelten Tomaten samt Flüssigkeit ablöschen. Bei geschlossenem Deckel gar werden lassen. Ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nudeln unter das Gemüse rühren.

KARTOFFELGULASCH

ZUTATEN

200 gr	Kartoffel
100 gr	Zwiebel
50 gr	Krainer Braunschweiger
5 gr	Paprikapulver edelsüß
0,5 Stk	Suppenwürfel
15 ml	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Wurst enthäuten und längs halbieren. Wurst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Zwiebeln im Öl goldgelb rösten, Kartoffel zugeben, Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit Wasser aufgießen, dass die Kartoffeln bedeckt sind, Wurstscheiben und Suppenwürfel zugeben und ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Montag, 11.08.14 - Abend

CHILI SIN CARNE MIT BROT UND GURKENSALAT

ZUTATEN

120 gr	Kartoffel
80 gr	rote Bohnen
70 gr	Maiskörner
55 gr	Paprika mix
15 ml	Speiseöl
1 Zehe	Knoblauch
2 gr	Kreuzkümmel
1 gr	Paprikapulver
1 gr	Oregano
1 Stk	Vollkorngbäck
100 gr	Gurke
10 ml	Apfelessig
20 ml	Sauerrahm
50 ml	Tomaten passiert

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Wenig Öl erhitzen, Kartoffelwürfel kurz anrösten, drei Viertel vom Knoblauch klein schneiden und zugeben. Mit Wasser und passierten Tomaten aufgießen, Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer) einrühren und unter Umrühren aufkochen lassen. Bei geringer Hitze weiterkochen lassen.

Abgetropfte rote Bohnen und Mais dazugeben. Paprika halbieren, entkernen, in kleinere Würfel schneiden und ebenfalls mitkochen lassen, dabei fleißig umrühren. Kochzeit ca. 15 Minuten. Falls erforderlich wenig Wasser nachgießen. Gurken hobeln, restlichen Knoblauch klein schneiden, mit dem Sauerrahm zu den Gurken geben, Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

CHILI CON CARNE MIT BROT UND GURKENSALAT

ZUTATEN

80 gr	Faschiertes Rind
80 gr	rote Bohnen
70 gr	Maiskörner
55 gr	Paprika mix
15 ml	Speiseöl
1 Zehe	Knoblauch
2 gr	Kreuzkümmel
1 gr	Paprikapulver
1 gr	Oregano
1 Stk	Vollkorngbäck
100 gr	Gurke
10 ml	Apfelessig
20 ml	Sauerrahm
50 ml	Tomaten passiert

ZUBEREITUNG

Wenig Öl erhitzen, Faschiertes gut anrösten, drei Viertel vom Knoblauch klein schneiden und zugeben. Mit Wasser und passierten Tomaten aufgießen, Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer) einrühren und unter Umrühren aufkochen lassen. Bei geringer Hitze weiterkochen lassen.

Abgetropfte rote Bohnen und Mais dazugeben. Paprika halbieren, entkernen, in kleinere Würfel schneiden und ebenfalls mitkochen lassen, dabei fleißig umrühren. Kochzeit ca. 15 Minuten. Falls erforderlich wenig Wasser nachgießen. Gurken hobeln, restlichen Knoblauch klein schneiden, mit dem Sauerrahm zu den Gurken geben, Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Dienstag, 12.08.14 - Mittag

KAPRESSKNÖDEL

ZUTATEN

60 gr	Semmelwürfel
60 gr	Käse gerieben
1 Stk	Ei
10 gr	Mehl
15 gr	Zwiebel
10 gr	Butter
25 ml	Milch
0,2 Bund	Petersilie
50 ml	Speiseöl
0,25 Stk	Suppenwürfel
0,1 Stk	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
25 ml	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Semmelwürfel mit Milch anweichen, Zwiebel in Butter glasig anrösten, zu den angeweichten Semmelwürfeln geben, geriebenen Käse, Ei, Mehl und Petersilie untermengen. Teighäufchen in das heiße Öl setzen, platt drücken und langsam goldbraun backen.
Suppenwürfel mit Wasser aufkochen.
Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
Kaspressknödel in der Suppe oder mit Salat servieren.

FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTERRAHM UND BLATTSALAT

ZUTATEN

1 Stk	Ofenkartoffel (ca. 300 gr)
1 Meter	Alufolie
100 gr	Sauerrahm
1 Zehe	Knoblauch
0,1 Bund	Schnittlauch
0,1 Stk	Kopfsalat
10 ml	Apfelessig
25 ml	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Alufolie leicht einfetten und Kartoffeln einzeln einwickeln. Je nach Größe ca. 30 - 45 Minuten in die Glut legen.
Knoblauch fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit dem Sauerrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.



INT. LANDESLAGER DER SALZBURGER
PFADFINDER UND PFADFINDERINNEN
3. - 13. AUGUST 2014 – BAD HOFGASTEIN

Dienstag, 12.08.14 - Abend

KRÄUTER-TOPFEN-AUFSTRICH UND ROHKOST

ZUTATEN

80 gr	Topfen
20 gr	Sauerrahm
40 gr	Butter
20 gr	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
0,1 Bund	Petersilie
0,1 Bund	Schnittlauch
150 gr	Schwarzbrot
80 gr	Gurke
80 gr	Karotte
60 gr	Paprika mix

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln, Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter schaumig rühren, den Topfen und Sauerrahm hinzugeben und mit den Kräutern vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

LEBERKÄSE MIT SEMMERL UND ROHKOST

ZUTATEN

150 gr	Hausleberkäse
2 Stk	Semmeln
20 gr	Essiggurkerl
10 gr	Senf
10 gr	Ketchup
80 gr	Gurke
80 gr	Karotte
60 gr	Paprika

ZUBEREITUNG

Semmeln aufschneiden, mit Senf und/oder Ketchup bestreichen, mit Leberkäse und mit in Scheiben geschnitten Essiggurkerln belegen.