

# Camp Oven Cooking

Über das Leben mit dem Gusseisentopf

Stand 08 - 2002

# Einleitung

Der Beginn einer langen Freundschaft: das Buch "Outback Cooking" über das Kochen im Gußeisentopf, in Australien "Camp Oven" genannt.

Ich hatte es mir in Australien gekauft, und auch gleich den kleinsten erhältlichen Topf. Inzwischen habe ich schon oft darin gekocht, und es war immer ein Erlebnis.

Ich habe diese Rezepte aus dem Buch für meinen Eigengebrauch ins Deutsche übersetzt, und die spezifisch australischen Zutaten wie Känguruhschwänze, Papageien und Quondongs durch gebräuchlichere ersetzt.

Was ist denn das Besondere am Kochen unterwegs? Das Kochen aus Freude, als Betätigung, ist hier gemeint, nicht etwa das schnelle notdürftige Zubereiten einer Instantsuppe:

- ➡ Üblicherweise nimmt man sich dafür viel Zeit.
- ➡ Oft sind nicht die gewünschten Zutaten erhältlich, es wird improvisiert oder unbekannte Speisen werden ausprobiert.
- ➡ Man hat Gas- oder Benzinkocher als Hitzequelle, eventuell auch nur eine Feuerstelle.
- ➡ Meistens muss man mit dünnwandigem Kochgeschirr aus Edelstahl oder Aluminium vorlieb nehmen, aus Gewichtsgründen.

Die beiden letztgenannten Punkte verursachen oft Ärger: Die Hitze am Topfboden ist durch die Wärmequelle bedingt an manchen Stellen sehr groß, durch das dünnwandige Leichtgeschirr wird zu wenig davon abgeleitet und verteilt. Daher brennt leicht mal was an, oder bleibt am Rande roh. Schon mal probiert, ein Käsefondue auf einem Benzinkocher zu machen ...?

## Warum Gusseisen?

- Gusseisen hat eine poröse Oberfläche und hält einen Fettfilm sehr gut. Bei richtiger Pflege erhält man eine Antihaft-Beschichtung die ihresgleichen sucht. Üblicherweise wird der Ofen daher nur mit heißem Wasser ausgespült und trockengewischt. Spülmittel setzen sich in den Poren fest und verderben den Topf.
- Da Gusseisen sehr große Hitze aushält, kann man den Topf direkt in die Glut stellen oder auch wie einen Wok zum Bewegungsbraten verwenden.
- Durch die Masse verteilt Gusseisen die Hitze sehr gut, der Topf wirkt tatsächlich wie ein Ofen. Durch Auflegen von Glut auf den Deckel oder durch separates Aufheizen des Deckels vor dem Auflegen lässt sich zusätzlich starke Oberhitze erzeugen. Man kann darin auch Brot, Kuchen und Aufläufe backen. Deshalb war er so lange Zeit im Gebrauch und ist es auf vielen australischen Stations immer noch.

### Hier noch ein paar Tips:

- Geschirrspüler ruinieren Gusseisenoberflächen !!! Am besten mit heißem Wasser und einer Bürste reinigen, dann trockenwischen. Der verbleibende Fettfilm schützt vor Rost. In feuchten Gegenden, wenn der Topf nachts draußen steht, kann er schon mal etwas Flugrost ansetzen. Dagegen hilft es, ihn nach dem Abtrocknen leicht mit einem öligen Tuch abzuwischen.
- Das richtige Öl: Beim typischen Wok-Kochen, dem Bewegungsbraten, soll das Fett sehr heiß werden. Nicht jedes Fett ist hier geeignet, manche (Olivenöl) sind völlig ungeeignet weil sie vor Erreichen der nötigen Temperatur rauchen. Am einfachsten ist es, Sonnenblumenöl zu verwenden.
- Temperaturschocks müssen vermieden werden. Wer einen heißen Gusseisentopf in den Bach stellt, oder einen Becher kaltes Wasser hineinleert, riskiert dass das Gusseisen zerspringt. Das ist irreparabel!
- Gusseisernes Geschirr ist schwer und bruchgefährdet, und daher eher nur für Motorrad(gespann)- oder Autoreisende zu empfehlen.

Viel Spaß beim Kochen!

Andreas (<http://motorang.cjb.net>)

## 1. Camp Oven Kochtips

CAMP

Oberhitze wird durch Auflegen von Glut erzeugt (Schaufel). Buschwerk oder Gras kann als Windbrecher dienen, so dass der Topf nicht abgekühlt wird und keine zu heiße Glut unter dem Topf entsteht. Topf von Zeit zu Zeit drehen, damit Hitze gleichmäßig wirken kann. Camp oven braucht keine gewaltige Glut zum Kochen! Oft ist es gut, ihn zuerst auf dem Hauptfeuer zu erhitzen, und erst dann auf die Glut zu setzen. Beim Backen von Kuchen, Brot, Pasteten zuerst den Deckel stark erhitzen, gibt sofort Oberhitze!

Zusätzliches hilfreiches Werkzeug: Zwei Drahthaken etwa 60-65 cm lang, zum Topf verheben und Deckel abnehmen. Besen aus Naturfasern zum Glut abkehren, kleine Schaufel mit Stiel zum Glut schaufeln.

Papiertest für die Ofenhitze (Stück Papier in den Ofen geben)

Dunkelbraun- 260°C - sehr heiß

Hellbraun- 190-200°C - heiß

Gelb- 160-190°C - moderate Hitze

Papier wird nur hart- 120-160 - geringe Hitze.

## 2. Camp Oven Pflege tips

CAMP

Camp ovens sind aus Gusseisen und stossempfindlich! Weich einpacken für den Transport.

Nie nie kaltes Wasser reinschütten, Topf könnte springen! Immer warmes Wasser nehmen. Nach dem Auswaschen bzw. vor dem Lagern etwas einölen gegen Flugrost (kann schon rosten wenn er über Nacht vor dem Zelt stehen bleibt).

Vor Gebrauch nur mit feuchtem Tuch auswischen. Transport in stabiler Kartonschachtel oder Holzkiste, mit einem Lappen zwischen Topf und Deckel. Bei Regen Topf abdecken, sonst kühlt er aus.

Nach dem Kochen: Mit heißem Wasser ausreiben (Bürste, Tuch) und nachtrocknen.

## 3. Maße und Gewichte

CAMP

1 Tasse = 0,25 Liter = ca. 16 gestrichene EL

1 Stahlhäferl normal gefüllt = 1 Tasse = 0,25 l

1 Stahlhäferl randvoll = 0,3 Liter

1 Tasse Mehl (0.25 l) = ca. 12,5 dag

1 Tasse Getreide = ca. 20 dag

1 Tasse Zucker = 225g

1 gestrichene Tasse Zucker = 250g

1 Tasse Gries = ca. 18 dag

1 Tasse geriebener Käse = ca. 10 dag

1 EL = 3 TL bei Flüssigkeiten

1/4 Tasse = 4 EL

1 gestrichener EL Zucker = 15g

1 Packerl Backpulver = 15g reicht für 500g Mehl

1 Packerl Vanillezucker = 15g reicht für 1/2 l Milch

1 Sackerl Trockengerem reicht für 500g Mehl

1 heimische Packerl Teebutter = 250 g = ca. 1/4 Liter

1 oz = ca. 30g

1 pound = ca. 450g

1 pint = 0,47 Liter

## 4. Camp Oven als Wok einsetzen

CAMP

Wenn man den Oven als Wok verwendet, zum Bewegungsbraten in sehr heißem Fett, dann ist nicht jedes Fett geeignet. Geht immer: Kokosfett und Sonnenblumenöl. Fett ist heiß genug wenn von der Spitze eines Holzstabes Bläschen aufsteigen.

### Äpfel in Folie 2 (Baked Apples in Foil)

CAMP

6 große Äpfel  
1/4 Tasse Rosinen  
1 EL Zitronenschale oder -Saft  
1/4 Tasse Honig  
1/4 Tasse gehackte Walnüsse  
evt. Kokosflocken  
evt. Kondensmilch  
1/4 Tasse Orangensaft

Äpfel von Kerngehäuse befreien, dreiviertel voll mit Rosinen-Nuß-Mischung. restliche Zutaten mischen und drübergießen, ebenso Orangensaft. In Folie wickeln, in Glut oder Camp Oven 30 min backen.

Kochzeit 30 min

### Apfelkuchen (Apple Turnover)

CAMP

3 Äpfel  
Zimt, Zucker, evt. Rosinen  
1 Ei

Pastetenteig

Kochzeit 20-30 min

Pastetenteig zubereiten. Etwa 30/30cm ausrollen. Ränder befeuchten. Geschälte geriebene Äpfel in die Mitte geben, mit Zucker und Zimt bestreuen, evt. Rosinen dazu. Zusammenrollen. In gefetteten heißen Oven geben, mit geschlagenem Ei bestreuen. 20-30 min backen, mit Pudding servieren.

### Arme Ritter Aussie Art (Albert Nunn's Stock Camp)

CAMP

12 Scheiben Toastbrot  
Butter  
Marmelade  
Öl

Teig:  
2 Tassen Mehl  
1 Ei  
Milch  
Prise Salz

Kochzeit 5 min

Mehl, Salz und Ei in eine Schüssel geben, etwas Milch dazu und gut verrühren. 6 Marmeladetoasts zubereiten und vierteln. Öl im Camp Oven erhitzen. Jedes Viertel im Teig wenden und im heißen Fett herausbacken, etwa 4-5 Minuten. Auf Papier legen zum Abtropfen und evt. mit Zucker bestreuen. 1-2 Scheiben pro Person.

### Backteig 1 (Basic Batter Mixture)

CAMP

120 g Self Raising Flour oder Mehl mit Backpulver  
Prise Salz  
1/4 l lauwarmes Wasser  
1 EL geschmolzene Butter  
1 Eiweiß

Mehl in Schüssel, Mulde machen, Butter hineingeben, nach und nach Wasser zugeben. Gut rühren! Eiweiß möglichst schaumig schlagen (Schneebeesen, notfalls Gabel) und unterheben.

## Backteig 2 (Second Batter Mixture)

CAMP

2 Tassen Self Raising Flour oder  
Mehl mit Backpulver  
Prise Salz  
1 Ei  
etwas Milch

Alles zusammenrühren. Etwas Zucker dazu wenn für süße  
Speisen verwendet.

## Balcanoona Kartoffelknödel (Balcanoona Potato

CAMP

2 Tassen gekochte Kartoffeln  
1/4 Tasse Speck/Schinken  
1 EL Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Öl

Kartoffeln zerstampfen, mit dem Rest zusammenmischen  
und löffelweise in heißes Öl oder Brühe geben. Nach etwa  
einer Minute herausnehmen und Knödel formen. In  
geschlagene Eier tauchen und in Bröseln wälzen. Goldbraun  
braten.

1-2 Eier  
1 Tasse Brösel

Kochzeit 10 min

## Birdsville Scones (Birdsville Scones)

CAMP

2 Tassen Self Raising Flour oder  
Mehl mit Backpulver  
Prise Salz  
2 TL Butter/Margarine  
1 Tasse Milch

Mehl in Schüssel geben, Salz dazu. Margarine stückweise  
mit den Fingerspitzen einkneten. Nach und nach Milch  
zugeben, weichen Teig kneten. Auf bemehltem Tisch etwa  
fingerdick ausrollen (1,5-2 cm). Mit Glas ausstechen. Im  
heißen Camp Oven etwa 20 min backen.

Kochzeit 7-10 min

## Birdsville Spaghetti

CAMP

1/2 Paket Spaghetti  
2 große Zwiebeln  
2 große Tomaten  
1 Esslöffel Margarine oder Öl  
1/2 Tasse Tomatensauce  
1 Esslöffel Salz  
Pfeffer  
Brühe oder Wasser  
1 Tasse geriebener Käse

Spaghetti 8-10 min kochen, dann vom Feuer nehmen und 20  
min im Wasser stehen lassen. Gemüse würfeln. Zwiebeln in  
Öl anrösten, Tomaten dazu und Tomatensauce, Gewürze.  
Mit abgetropften Spaghetti mischen, evt. etwas Flüssigkeit  
zugeben, mit Käse servieren.

Kochzeit: 30-40 min

## Brauner Kuchen (Coopers Creek Brownie Cakes)

CAMP

2 Tassen Wasser  
2 Tassen Früchte  
2 Tassen Zucker  
2 EL Butter  
4 Tassen Mehl  
1 TL Soda bicarb.  
Gewürze  
Prise Zimt, Prise Salz

Wasser, Früchte, Zucker und Butter zusammen für 5 min  
kochen, auskühlen lassen. Mehl und Backpulver dazu,  
ebenso Gewürze. Gut verrühren und in Form/Folie geben. In  
Camp Oven backen.

Kochzeit etwa 1 Stunde

## Brot 1 (Soda Bread)

CAMP

6 Tassen Mehl  
1 TL Salz  
2 TL Soda bicarb.  
45g Margarine/Butter  
1 TL Gervais  
1 TL Backpulver

Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Butter mit den Fingerspitzen ins Mehl kneten, etwas Milch für geschmeidigen Teig zugeben. Laib(e) machen. Etwa 30 min rasten lassen.

In den moderaten gefetteten Camp Oven geben, backen bis goldbraun. Etwa 15 min auskühlen lassen.

Kochzeit 20-30 min

Man kann zur trockenen Mischung auch noch 1/2 Handvoll Rosinen zugeben.

## Brot 2 (Short Bread)

CAMP

170 g Butter  
120 g Staubzucker  
2 Eier  
2 Tassen Self Raising Flour oder Mehl mit Backpulver  
Prise Salz  
Mehl zum Ausrollen

Butter und Zucker mischen. Eier dazu und Mehl. Kneten. Schwieriger Teig. Ausrollen und verfeinern (Rosinen, Nüsse,...) Im moderaten Camp Oven etwa 20 min backen.

Kochzeit etwa 20 min

## Brot (Bread)

CAMP

Germteig:  
500g Mehl  
1/4 lt. lauwarmes Wasser  
1 Sackerl Trockengerm  
1,5 TL Zucker

Germteig zubereiten. Teig gehen lassen (1 Stunde). Laib(e) formen. Im Camp Oven nochmals auf doppelte Größe gehen lassen. Etwa 20 min im heißen Ofen backen. Das Brot sollte einen hohlen Klang haben wenn man am Boden klopft. Oder Steckerprobe mit Holzspieß. Mit dem Boden nach oben auskühlen lassen!

knapper TL Salz  
Gewürze nach Wahl  
einige EL Rosinen

Germteig an warmem windstillen Ort zubereiten!

Kochzeit je nach Brotgröße 30-60 min

## Buchteln (Yeast Buns)

CAMP

3 Tassen Mehl  
1/4 Tasse Zucker  
1/4 Tasse Rosinen kernlos  
1/2 TL Muskatblüte

Die 4 ersten Zutaten trocken mischen und rasten lassen. Milch erwärmen so dass die Butter darin geschmolzen wird. Auskühlen lassen, geschlagene Eier dazu und Zitrone. Trockengerm hinein.

guter 1/2 l Milch  
1 TL Margarine oder Butter  
2 Eier  
Zitronenaroma/Saft  
Trockengerm??

Trockenmischung in Schüssel, Mulde hinein, Rest dazu, kneten. 1 Stunde an warmem Ort gehen lassen. Eiergroße Buchteln machen, in gefetteten Camp Oven geben, 1 Stunde gehen lassen bis verdoppelt, für 15 min backen (auch Oberhitze!). Germteig an warmem windstillen Ort zubereiten!

Glasur: 1/2 Tasse Zucker schmelzen und draufpinseln.

Kochzeit ca. 15 min

## Buschrühreier (Scrambled Eggs Bush Style)

CAMP

250 g Hörnchennudeln  
1 Teelöffel Butter  
Salz/Pfeffer  
Petersilie

Kochzeit: 30 min

Nudeln kochen bis sie fast fertig sind, dann etwa 1 Stunde im heißen Wasser mit geschlossenem Deckel stehen lassen. Ganz abgießen, Nudeln umschütten. Butter im nunmehr leeren camp oven schmelzen, Nudeln dazu und anrösten. Immer rühren. Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie dazu. Auf Butters toast servieren.

## Curry und Reis

CAMP

1 kg Fleisch  
2,5 Tassen Reis  
1 kleine Dose Ananas  
1 Stangensellerie  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
1 TL Paprika  
1-2 TL Curry  
1 Dose Tomatenmark  
1/2 Tasse Fett/Öl

Kochzeit: 1,5 Stunden

Fleisch ankochen, dann aus dem Saft nehmen und diesen aufheben. Gemüse in heißem Fett braten bis halb fertig. Paprika und Curry dazu und 5 Minuten rühren. Tomatensauce dazu und nochmal 2 min rühren. Fleischsaft dazu, dann das Fleisch in den Topf geben, und alles Gemüse, Salz und Pfeffer. 1 Stunde kochen lassen. Dazu Reis servieren.

## Curryfisch (Fencer's Curried Fish)

CAMP

3 Weißfische  
  
1 große Zwiebel  
1 großer Paprika  
1 Stangensellerie  
1 kleine Dose Ananas  
1 große Karotte  
2 EL Margarine  
1 EL Currypulver  
1 Dose Tomatensuppe  
Salz, Pfeffer

Kochzeit: 2 Stunden

Fische säubern und in Wasser ankochen. Herausnehmen und in den Camp Oven legen. Margarine in einem Topf erhitzen, dann Gemüse (alles fein geschnitten) dazu. 20 min unter Rühren kochen. Ananassaft aufheben, Ananasstücke in den Topf, wieder 10 min kochen. Dann Rest der Zutaten reingeben: Ananassaft, Tomatensuppe. Nicht zu dünnflüssig werden lassen! Alles im Camp Oven über den Fisch gießen, für 1 Stunde bei niedriger Hitze im Oven köcheln lassen. Mit Reis und hartgekochten Eiern servieren.

## Damper (Strzelecki Damper)

CAMP

3 Tassen Self Raising Flour oder Mehl mit Backpulver  
Nochmal 1/2 TL Backpulver  
Prise Salz  
Warme Milch

Kochzeit etwa 30 min

Nicht so gut wie Brot, aber weniger Arbeit... Mehl und Backpulver mischen, Salz und warme Milch dazu, Teig machen. Im Zweifelsfall zunächst etwas Mehl zurückhalten, nassen Teig machen und Mehl dazu bis es passt. Camp Oven heiß machen, Brotteig rein. Glut auch auf den Deckel!

## Doro's Zwetschkuchen für den Camp Oven

CAMP

Für 1 Camp Oven:

1 Tasse Mehl  
2 gestrichene EL Zucker  
1 Messerspitze Backpulver  
60g Margarine  
1/2 Ei  
Prise Salz

Alle Zutaten in Schüssel geben: Zuerst Mehl, mit Backpulver vermischen, dann rest dazu, Margarine stückweise. Alles mit Messer fein verhacken, kneten und kühl rasten lassen. Inzwischen Obst und Sauce Royal vorbereiten. Camp Oven fetten, bröseln und mit Teig auslegen, Obst drauf, evt. Zimt darüber, Sauce Royal darüber. Bei milder Hitze etwa 1 Stunde zugedeckt, zum Schluss hin evt. offen falls zu flüssig.

Belag: Obst ca. 3/4 kg

Sauce Royal:  
1/2 Ei  
1/4 Tasse Milch  
Vanillezucker

## Eier im Brot (Hole in one Egg)

CAMP

3 dicke Scheiben Brot  
Öl zum Braten  
Salz  
Pfeffer  
3 Eier

Menge variabel... Öl erhitzen. Loch in Brotscheiben machen, Brotherz aufheben. Brot in heißes Fett geben, Ei in die Mitte schlagen. Brot wenden bis allseits braun, auch Brotherzen mitbraten.

Kochzeit: 15 min

## Ente (Roast Duck Drovers´Style)

CAMP

1 Ente oder Hendl  
3 TL Bratensaft

Fülle:  
1/2 Tasse Brösel  
1 Zwiebel  
1 Tomate  
1 Ei  
gemischte Kräuter  
Salz, Pfeffer

Fülle (feingehackt) zusammenmischen und in den Vogel geben. Mit Spieß verschließen. Ente mit Bratensaft in den Camp Oven geben und bei moderater Hitze backen. Wenn gewünscht mit etwas Honig und Soya Sauce bepinseln, gibt eine sehr schöne Farbe. Oder mit Salz und Curry und Öl einreiben. Kann auch auf Reis mit ausreichend Flüssigkeit, Kartoffeln, Zwiebeln und Kartoffeln gelegt werden zum Garen.

Kochzeit 1,5 Stunden



## Falscher Hase (Party Meat Roll)

CAMP

500 g Faschiertes  
1 TL gemischte Kräuter  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
1 Ei

Teig:  
250g Mehl  
125g Butter  
1/2 Tasse Wasser  
Prise Salz

Mehl, Salz und Butter vermischen (mit den Fingern "einreiben". Wasser langsam ins Zentrum gießen und so einen steifen Teig machen, der sich vom Schüsselrand löst. Auf bemehltem Brett (Stück PVC?) ausrollen/kneten etwa 15x30cm groß. Fleisch mit übrigen Zutaten vermischen, auf Teig legen und zusammenrollen. In Camp oven legen und mit verrührtem Ei bepinseln. Im heißen Ofen etwa 30 min backen.

Kochzeit: 30 min

## Fisch in Folie 2 (Yellow Belly in Foil)

CAMP

750 g Fisch jeder Art  
3/4 Tasse Brösel  
1 TL Petersilie  
1 TL gemischte Kräuter  
1 TL Zwiebelsaft (...?)  
Butter  
Salz, Pfeffer

Fisch putzen und entschuppen. Butter schmelzen, Petersilie schneiden, mit restlichen Zutaten mischen. Fisch damit ausstopfen und in Folie wickeln. 15-20 min in Glut oder Camp Oven, dann wenn fertig noch mit eigenem Saft begießen und offen weiterbacken, bis er schön braun ist.

Kochzeit 15-20 min

## Fisch in weißer Sauce (Opal Miner's Fish in White)

CAMP

Fisch (Karpfen?) mittelgroß

Sauce:  
2 Tassen Milch  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
1 TL Petersilie  
Butter

Fische säubern und filetieren, nach Möglichkeit im Ganzen kochen, im Dampf bzw. wenig Wasser für wenige Minuten. Weiße Sauce machen: 3/4 der Milch erhitzen, in zwischen Mehl mit Restmilch verrühren. Diese Mischung in heiße Milch einrühren bis diese eindickt. Würzen und Petersilie dazu. Sauce über den Fisch gießen. Mit Garnierung versehen, im Camp Oven. Stark erhitzten Deckel auflegen und so überbacken.

Garnitur:  
Zitronen/Tomatenscheiben,  
Petersilie, Parmesan

Kochzeit: 10-15 min

## Fisch Mornay (Fish Mornay)

CAMP

2 Tassen gekochter Fisch  
1 Tasse Reis  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Petersilie  
1 Tasse Brösel  
2 EL Butter

Weisse Sauce machen: Butter schmelzen und Maismehl, Salz, Pfeffer dazu. Immer rühren, bis dicke Sauce entsteht. Halbfingerdick Sauce in den Ofen, darauf eine Schicht gekochten Fisch, dann nochmal Sauce und Reis drauf. Butter schmelzen und mit Bröseln mischen, darübergeben, im heissen Camp Oven für etwa eine halbe Stunde backen. Mit Petersilie garniert servieren.

Weisse Sauce:  
1 1/2 Tassen Milch  
2 EL Maizena/Maismehl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Butter

Kochzeit: 30-40 min

## Fischsuppe (Yella Belly Soup)

CAMP

1/2 kg Fisch  
1/2 Tasse Essig  
1/4 Tasse Olivenöl  
2 Tassen Wasser  
1 kleine Kartoffel  
1 kleine Zwiebel  
Petersilie  
Mehl/Maizena zum Binden  
Salz, Pfeffer

Fisch putzen, in Stücke schneiden, in Topf geben und Essig, Öl und Wasser. Kochen bis gar, dann Flüssigkeit abgießen, kleingehackte Kartoffel und Zwiebel und Petersilie dazu. Mit Mehl eindicken, würzen.

Kochzeit 40-60 min

## Fleisch im Schlafrock (Dogs in Blankets)

CAMP

Fleischreste gegart, notfalls auch Frühstücksfleisch aus der Dose.

Teig:  
2 Tassen Selfraising Flour oder Mehl mit Backpulver  
Prise Salz  
Milch  
1 Ei

Teig aus Mehl, Salz, Ei mischen, Milch dazu bis Konsistenz passt. Fleisch in Scheiben schneiden, in Eierteig tauchen. In heissem Camp Oven in Fett herausbraten. Herausholen und auf Papier legen.

Kochzeit: 10 min

## Fleisch und Pilze in Folie (Meat & Mushroom)

CAMP

1 kg Fleisch ohne Knochen  
2 Zehen Knoblauch  
1 Tasse Petersilie  
2 TL getrocknete Zitronenschale (Essig?)  
ca. 350g Schwammerl

Fleisch würfeln, Schwammerl vierteln, alles vermischen. Mischung auf etwa 6 Folienpackerl verteilen, wenn vorhanden je 1 Lorbeerblatt begeben. In den heißen Camp Oven oder auf den Grill legen. Immer wieder wenden, etwa 1,5 Stunden.

Kochzeit 1,5 Stunden

## Fleischkasserole (Casserole of any meat)

CAMP

1/2 kg Fleisch  
2 Scheiben Schinken (bacon)  
1 Zwiebel  
2 Tomaten  
2 TL Erbsen  
1/4 Liter Wasser/Brühe  
1 Stangensellerie  
1 Karotte  
1 gestrichener EL Mehl  
Salz, Pfeffer

Fleisch in Bissen schneiden und in das gewürzte Mehl tauchen. Gemüse schälen und kleinschneiden. Schinken in Oven geben, dann die Hälfte des Gemüses. Fleisch rein und Rest vom Gemüse. Über langamer Glut 2 Stunden kochen.

Kochzeit: 2 Stunden

## Fleischkrapferl (Mundi Mundi Meat Risssoles)

CAMP

1 kg Fleisch (Schwein, Rind oder Hammel)  
2 Zwiebeln  
2 Kartoffeln  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
Tomatensauce (Glas)  
evt. Petersilie

Fleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln sehr fein hacken. Salz und Pfeffer dazu und ein Ei. Laiberl formen und in den gefetteten Camp Oven legen. Auf jeden einen Klecks Tomatensauce geben und langsam backen. Oder in Fett herausbacken. Man kann ruhig mehr machen, schmecken auch kalt sehr gut!

Kochzeit: 20 min

## Fleischrezept (Braised Kangaroo Tail)

CAMP

ca. 500 g Fleisch  
(billig - orig. Kangaroo tail)  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
1 Dose Erbsen  
3 Tomaten

Fleisch im Camp Oven mit Wasser bedeckt kochen, so lange bis das Fleisch sich vom Knochen löst. Herausnehmen und Saft abgießen (aufheben!). Etwas Öl/Fett/Butter in einen heißen Camp Oven geben, die gewürfelten Zwiebel anrösten bis sie fast gar sind. Evt. noch etwas Fett abgießen, dann Mehl dazurühren zu den Zwiebeln für eine schöne dicke Sauce, salzen, pfeffern. Fleisch dazugeben und die der Länge nach aufgeschnittenen Karotten dazu, ebenso die Erbsen und Tomaten. Zwiebelsauce über alles löffeln, Deckel drauf und etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Dazu passen: Erdäpfelpüree und/oder Kürbisgemüse.

Kochzeit: 2-2,5 Stunden

## Ganzer Gebackener Fisch (Fish Coopers Style)

CAMP

1 Fisch, z.B. Karpfen

Fülle:

2 Scheiben Schinken (bacon)

1 Zwiebel

1 Tasse Brösel

1 Tomate

Petersilie

Kräuter

Salz, Pfeffer

Füllung zusammenmischen (Zutaten feingehackt) und in den geputzten und entschuppten Fisch stopfen. Alufolie auf den Topfboden geben und Fisch drauflegen, auf die Seite.

Garnitur drauf verteilen (alles in Scheiben geschnitten). Im heißen Ofen backen bis fast fertig, dann noch mit Folie abdecken so dass der Fisch im Dampf fertig gegart wird.

Geht auch ohne Camp Oven: alles in Folie verpacken und in der Glut vergraben. Geht aber dann wahrscheinlich schneller...

Garnierung:

4 Scheiben Zitrone

Tomate

1 Zwiebel

2 Streifen Schinken

Kochzeit: 45 min

## Gebackene Bananen (Banana Fritters)

CAMP

4 Bananen

Zucker

Öl

Backteig 1

Bananen schälen und schneiden. In Backteig tauchen. In Camp Oven mit ordentlich viel heißem Öl herausbacken.

Nach dem Herausnehmen (auf Papier abtropfen lassen) mit Staubzucker bestreuen. Statt Bananen auch Äpfel oder Ananas möglich.

## Gebackene Reste (Brumbies in the Sandhills)

CAMP

Fleischreste gegart

Wurstreste etc.

Gemüse was da ist

Teig:

2 Tassen Selfraising Flour oder

Mehl mit Backpulver

Prise Salz

Milch

1 Ei

Teig aus Mehl, Salz, Ei mischen, Milch dazu bis Konsistenz passt. Fleisch zerkleinern und Gemüse auch, alles miteinander vermischen und mit dem Eierteig verrühren. In heissem Camp Oven in Fett herausbraten. Eventuell mit Ham and Eggs servieren.

Kochzeit: 10 min

## Gebackene Schlammechse (Baked Mud Lizard)

CAMP

Teig:

1/4 kg Mehl

Prise Salz

120g Butter/Margarine

1/2 Tasse Wasser

1 TL Zucker

Mehl in Schüssel geben, Salz und Zucker dazu. Margarine stückweise mit den Fingerspitzen einkneten. Möglichst kaltes Wasser dazu hineingeben. Weichen Teig kneten. Auf bemehltem Tisch ausrollen und Ränder befeuchten. Mit Marmelade bestreichen und aufrollen. Mit Ei bepinseln, halbkreisförmig in gefetteten Camp Oven geben. 2 Rosinen als Augen...

Glasur: 1 geschlagenes Ei

Wenn fertig mit Staubzucker bestreuen.

Kochzeit etwa 1 Stunde

## Gebackener Fisch (Crumbed Fish Drovers Style)

CAMP

Fisch (z.B. Karpfen)

Teig:

2 Eier

Prise Salz

1 großer EL Mehl

Milch

Fische säubern und filetieren, in Stücke schneiden. Eier mit Salz verrühren, Mehl mit etwas Milch vermischen und zu den Eiern geben. Schlagen bis schöner gießfähiger Teig (batter) wie für Palatschinken. Wenn möglich 1 Stunde ruhen lassen. Fischstücke eintauchen und in heißem Fett schwimmend herausbacken. Maximal 10 Minuten, bis goldbraun.

Kochzeit: 15-20 min

## Gefleckter Hund (Spotted Dog)

CAMP

4 Tassen Self Raising Flour oder

Mehl mit Backpulver

1/2 Tasse Zucker

1 TL Bratenfett

1 TL Muskatblüte

1/2 kg Rosinen kernlos

Kochzeit 3 Stunden

Eine Art Pudding. Bratenfett in einem guten halben Liter heißes Wasser auflösen. Mehl, Muskatblüte, Rosinen und Zucker verrühren und zum heißen Wasser geben. Mehr Wasser dazu, aber nicht zu flüssig werden lassen! Wenn alles vermischt ist, in ein sauberes Tuch geben und 3 Stunden kochen. Eventuell eine Untertasse umgekehrt auf den Topfboden legen damit der Pudding nicht anbrennt. Pudding nur in kochendes Wasser geben! Mit Vanillepudding/Sauce servieren!

## Geflügelsuppe 1 (Galah Soup)

CAMP

3 kleine Vögel. Im Original Papageien, hier kleine Hendl oder sonstwas.

Gemüse in Würfeln

Kartoffel, Zwiebel wenn da

Maismehl/Maizena

Salz, Pfeffer

Kochzeit: 2 Stunden

Vögel häuten: entlang des Brustbeins aufschneiden, Haut mit Federn abziehen. Haxl abschneiden, ebenso Flügel und Brust. Diese Stücke in den Camp Oven geben, mit Wasser bedecken und etwa 90 min kochen bis zart. Gemüse dazu und kochen bis die Suppe cremig ist. Evt. mit Maismehl/Maizena eindicken. Würzen.

## Geflügelsuppe 2 (Wild Duck Soup)

CAMP

1 Ente, notfalls Hendl

2 Zwiebeln

1 Dose Tomatensuppe

1 roter oder grüner Paprika

1/2 Tasse Reis

Salz und Pfeffer

Kochzeit: 3 Stunden

Vogel in Stücke schneiden, mit gewürfelten Zwiebeln, Wasser und Vollreis kochen. Wenn gar dann Tomatensuppe und Paprika zugeben, weiterkochen, abschmecken.

## Grundrezept "Blätterteig" (Flaky Pastry)

CAMP

Teig:

3 Tassen Mehl

Prise Salz

1,5 Tassen kalte Margarine

etwas kaltes Wasser

etwas Mehl fürs Ausrollen

Mehl in Schüssel geben, immer ein wenig möglichst kaltes Wasser dazu hineingeben und zu einem weichen Teig verkneten. Ausrollen. 1/2 Tasse kalte Margarine aufstreichen. Mit etwas Mehl bestreuen und 3x falten. Wieder ausrollen. Das Ganze dreimal insgesamt machen.

## Grundrezept "Pastetenteig" (Pastry Short Crust)

CAMP

Teig:  
1/4 kg Mehl  
Prise Salz  
120g Margarine oder Butter  
1/2 Tasse Wasser  
1 TL Zucker (für süße Speisen)

Mehl in Schüssel geben, Salz und Zucker dazu. Margarine Stückweise mit den Fingerspitzen einkneten. Möglichst kaltes Wasser dazu hineingeben. Weichen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Auf bemehltem Tisch ausrollen.

## Hamburger (Gymkhana Hamburgers)

CAMP

1/2 kg Faschiertes  
1 Ei  
kleine Zwiebel  
kleiner(halber Paprika  
evt. Pepperoni klein

Ein mit Faschiertem mischen, Gemüse feingeschnitten dazu, eventuell auch vorhandene Kräuter. Kugeln und dann Laiberl daraus formen in Semmeldurchmesser und etwa kleinfingerdick. Immer wenden, etwa 30 Minuten grillen oder im Camp Oven braten. In Brot servieren.

Kochzeit: 30 min

## Hase in Folie (Bugs Bunny in Foil)

CAMP

1 Hase  
2 Streifen Schinken (Bacon)

Fülle:  
1/2 Tasse Brösel  
1 Zwiebel  
2 Streifen Schinken (=Bacon)  
gehackt  
1 Tomate  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Fülle (feingehackt) vermischen und in den Hasen geben. Hinterläufe nach vorne binden. Auf großes Stück Folie legen, 2 Streifen Bacon drauf und verschließen. In heißem Camp Oven etwa 1,5-2 Stunden backen. Mit Salat servieren.

Kochzeit 2 Stunden

## Heißer Kuchen (Naryilco Hot Cakes)

CAMP

250g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 Eier oder 1 großer EL  
Puddingpulver  
1 Tasse Milch

Teig machen. Mit Gabel Stücke abteilen und in gefetteten Camp Oven geben, backen.

Kochzeit 10-15 min

## Heisser Topf (Hot Pot)

CAMP

1 kg Fleisch  
(Rind oder Hammel)  
2 Zwiebeln  
4 Kartoffeln  
1 EL Mehl  
1 TL Senf  
1 TL Marmelade  
1/2 Tasse Tomatenmark  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer

Eine Lage Fleisch in den Camp Oven geben. In Scheiben geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten drauf, dann wieder Fleisch etc. bis alles verbraucht ist.  
Mehl, Senf, Marmelade, Tomatenmark, Gewürze mit etwas Wasser vermischen zu einer Paste, die dann über alles gestrichen wird. 2 Stunden köcheln lassen bis das Fleisch zart ist. Teig zubereiten. Drübergießen und mit ordentlich Glut auf dem Deckel bzw. stark erhitztem Deckel überbacken. Nach 15-20 Minuten ist der Teig goldbraun, die Mahlzeit servierfertig.

Backteig:  
2 Tassen Self Raising Flour oder Mehl und Backpulver  
1 Ei  
Prise Salz  
Milch

Kochzeit: 2-2,5 Stunden

## Hendl in Folie (Spicy Chicken in Foil)

CAMP

1 Hendl, geviertelt  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel  
1 TL Knoblauchpulver od. frischer Knobel  
1/4 Tasse grüne Chilli  
2 mittlere Tomaten

4 Folienstücke je ca. 30cm vorbereiten, Öl aufteilen, Viertel darauf. Salzen, Pfeffern. Restliche Zutaten (feingehackt) vermischen und aufteilen. Packerl machen und gut verschließen. In heißem Camp Oven oder in der Glut etwa 1 Stunde backen.

Kochzeit 1Stunde

## Irische Brotsauce (Irishman's Bread Sauce)

CAMP

1 Scheibe Weißbrot pro Person  
1 EL Butter  
1 Tasse Milch  
Salz, Pfeffer

Butter schmelzen, Brot ohne Rinde in kleinen Stücken hineingeben, Milch dazu, würzen und kochen bis eine dicke Sauce entsteht.

Kochzeit 10-15 min

## Känguruhschwanzsuppe

CAMP

Fleisch (z.B. Bauchfleisch)  
Gemüse, was halt da ist  
Nudeln aller Art  
1 Tasse Erbsen  
1-2 Zwiebeln  
Gewürze

Fleisch in Topf geben und mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Nudeln, Zwiebeln, Erbsen dazu und mit dem Fleisch zusammen kochen. Dann das Gemüse dazu (egal ob frisch, getrocknet, aus der Dose...), kochen bis alles zart ist. Würzen.

Kochzeit: 2-3 Stunden

## Kartoffeln 2 (Kettle Patio Potatoes)

CAMP

6 EL Rahm  
6 gewaschenen Kartoffeln  
6 Stiche Butter  
Salz, Pfeffer

Jede Kartoffel der Länge nach in 4-5 Scheiben teilen. Jede aufgeschnittene Kartoffel auf ein Stück Folie legen und Rahm darüber geben, Butter darauf.- Salzen, pfeffern, gut einpacken. Bei moderater Hitze eine gute Dreiviertelstunde auf den Grill oder in den Camp Oven geben.

Kochzeit 45-60 min

## Kartoffeln in Folie (Roast Potatoes in Foil)

CAMP

1 -2 Kartoffeln pro Person  
1/2 TL Butter p.P.

Kartoffeln waschen und mit Fett einreiben, in Folie wickeln, in Glut oder Camp Oven.

Kochzeit 20-30 min

## Kartoffelpuffer (Nullarbor Plains Mock Fish)

CAMP

Öl  
3 Kartoffeln  
3 geschlagene Eier  
1 Teelöffel Mehl  
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Schüssel reiben. In anderer Schüssel die verquirlten Eier mit Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffelmus trockenquetschen und zu Eiermischung geben. Etwas Öl im Camp Oven erhitzen, löffelweise braten.

Kochzeit: 30-40 min

## Kokoskekse (April's Munchers)

CAMP

1 Tasse Kokosette  
1 Tasse Self Raising Flour oder Mehl mit Backpulver  
1,5 Tassen Cornflakes  
1/2 Tasse Sultaninen  
evt. 1/4 Tasse Datteln  
1 Tasse Ahornsirup  
1/2 Tasse Margarine

Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Falls Datteln dazukommen diese gut zerkleinern. Margarine und Sirup/Honig schmelzen. Wenns Blasen wirft nach und nach zur Mischung dazugeben. Gibt eine feuchte Mischung. Löffelweise in den moderaten gefetteten Camp Oven geben, backen bis goldbraun. Etwa 15 min auskühlen lassen.

Kochzeit 10-15 min

## Kraut Mulyungarie Art (Cabbage Mulyungarie Style)

CAMP

Kraut  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

Camp Oven zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Kraut geschnitten hineingeben und nochmals aufkochen. 1 Minute kochen lassen. Dann Oven vom Feuer nehmen, Wasser abgießen, Salz, Pfeffer, Butter dazugeben. Gut Umrühren. Zudecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Kochzeit 10 min



## Krebse (Yabbies)

CAMP

Krebse  
Fett oder Öl  
Mehl  
2 Eier  
1 1/2 Tassen Brösel

Schwänze abtrennen, in Mehl und Eiern wenden, dann in den Bröseln. In siedendem Öl/Fett herausbacken bis braun.

Kochzeit: 10 min

## Krebsspieße (Yabbie Kebabs)

CAMP

Krebsschwänze (groß)  
Hamburger Speck (bacon)

Jeden Krebschwanz in ein Stück Speck wickeln, aufspießen und über der Glut grillen.

Kochzeit: 10 min

## Lake Frome Schmorbraten (Lake Frome Meat Braise)

CAMP

Fleisch (Rind oder Hammel)  
Bratenfett  
4 Zwiebeln  
2 Karotten  
1/2 Tasse Erbsen (Dose oder getrocknet)  
4 Tomaten  
Mehl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Soya Sauce

Fleisch waschen und trocknen, gulaschgroß schneiden. Mit Mehl einstauben. Bratenfett erhitzen und Fleisch darin beidseitig braten, dann herausnehmen. Zwiebeln in den Oven, köcheln lassen, inzwischen gewürfelte Karotten zusammen mit den Erbsen aufs Fleisch geben, dann Tomaten schneiden und ebenfalls zu den Karotten geben. Wenn die Zwiebeln fertig sind, evt. überschüssiges Fett abgießen, mit Mehl und Sojasauce zu dicker Sauce verarbeiten. Sauce abschöpfen und lagern. Fleisch und Gemüse in den Oven geben und die Sauce drübergießen, für 2 Stunden köcheln lassen.

Kochzeit: 2,5 Stunden

## Marillenkuchen (Hillman's Apricot Slice)

CAMP

3 Tassen gekochte Marillen oder 1 große Dose Marillen...  
  
Teig:  
170g Butter  
2 Eier  
2 Tassen Selfraising Flour/Mehl mit Backpulver  
120 g Staubzucker

Mrs. Hillman lebte auf den Andamooka Opalfeldern... Teig aus Butter und Zucker rühren, dann Eier und Mehl dazu. Kneten. Eher mühsamer Teig. Halbieren und ausrollen auf bemehltem Tisch. Halben Teig in den gefetteten Camp Oven geben, Füllung reingeben aus abgetropften Früchten und etwas Zucker. Teigdeckel drauf und Ränder verkneten. Deckel einstechen (Stricknadel, Spieß) und mit einem geschlagenen Ei bepinseln. Etwa 30 min mit Rundumhitze (wahrscheinlich mittlere Hitze) backen.

Kochzeit 30 min

## Marmeladenkuchen (Kidman's Jam Tart)

CAMP

3/4 Tasse Marmelade  
  
Pastetenteig  
  
Kochzeit 15 min

Pastetenteig auf Tellergröße ausrollen. In gefetteten Camp Oven geben und mit Marmelade bestreichen. Teigreste als Verzierung a la Linzertorte verwenden. 15 min im heißen Camp Oven, am besten in Pastetenform (pie dish). Notfalls Edelstahlsteller?

## Marmeladenrolle (Jim Shaw's Boiled Bread Roll)

CAMP

2,5 Tassen Mehl  
3 EL Bratenfett oder Butter  
1,5 TL Backpulver  
1 TL Zucker  
Prise Salz

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Etwa quadratisch ausrollen auf einem sauberen Tuch. Dünn mit Marmelade bestreichen. Zusammenrollen und Tuch mit Nadeln fixieren, für 1,5-2 Stunden in kochendes Wasser geben. Mit Schlagobers servieren oder Pudding.

Kochzeit 1,5 - 2 Stunden

## Mulyungarie Pie

CAMP

ca. 500 g Fleisch  
(billig - orig. Kangaroo tail)  
1-2 Nieren (Schwein, Kalb)  
1 Zwiebel  
2 Kartoffeln  
1 TL Mehl  
Salz, Pfeffer

Fleisch im Camp Oven mit Wasser bedeckt 1,5 Stunden köcheln. Nieren schneiden oder würfeln, ebenso Zwiebeln und Kartoffeln. Dann diese Sachen im Camp Oven bräunen (Fleisch inzwischen raus). Fleisch dazu geben. Etwas Mehl mit Braten- und Gemüsesaft mischen, eine dicke Sauce machen. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Mehl und Butter dazubröckeln und mischen, und immer etwas Wasser zugeben, so dass ein Teig entsteht. Ausrollen und damit als Deckel den Pie abschließen. In moderater Hitze mit Glut am Deckel noch 20-30 min backen.

Teig:  
125g Mehl  
Prise Salz  
65g Butter/Margerine  
1/8-1/4 Tasse Wasser

Kochzeit: 2 Stunden

## Nudelsuppe (Spaghetti Soup)

CAMP

Fleisch  
Zwiebel  
Tomaten(suppe)  
Nudeln  
Salz, Pfeffer,...

Fleisch (original: Känguruhschwanz...) zusammen mit gehackten Zwiebeln aufkochen, dann eine Dose Tomatensuppe dazu und eineinhalb Tassen Nudeln, etwa 20 min kochen bis das Fleisch zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochzeit 20 min

## Omelett (Opal Buyer's Omelet)

CAMP

3 Eier  
1 TL Mehl  
fein geschnittener Schinken/Speck  
Zwiebel/Lauch  
Petersilie  
Butter  
Salz, Pfeffer

Omelett halt. Eier mit Gabel verrühren, in heiße Butter einrühren. Leichtiterrühren. Wenn fest, dann in der Hälfte falten und noch etwas wärmen lassen.

Kochzeit: 30 min Stunden

## Palatschinkenteig (Pancake Batter)

CAMP

1 Tasse Mehl  
Prise Salz  
1 Ei  
1 1/4 Tassen Milch

Alles zusammenrühren und gut schlagen bis schaumig. Etwa 30 min stehenlassen. Heissen Oven machen und Mischung etwa zu je 2 EL in den Oven geben (gut geölt). Wenden bis goldbraun.

## Pfirsichkuchen (Wild Peach Flan)

CAMP

1/2 kg Pfirsiche  
1/2 Tasse Zucker  
1 EL Gelatinepulver

Pastetenteig

Kochzeit 30 min

Pfirsiche dämpfen/schmoren ("stew"), in Topf mit Zucker geben, mit Wasser bedecken und langsam weichkochen, etwa 15 Minuten. Flüssigkeit abgießen und aufheben. Gelatine zur Flüssigkeit geben und warmhalten bis sie sich aufgeöst hat. Pastetenteig zubereiten und in Kuchenform geben. Boden einstechen, damit er sich nicht aufwölbt. In heißem Camp Oven backen bis schön braun. Herausnehmen, abkühlen lassen. Pfirsiche draufgeben, mit Saft bedecken. Stehenlassen zum Auskühlen.

## Pfirsichrolle (Zanthus Wild Peach Roll)

CAMP

1/2 kg Pfirsiche  
1/2 Tasse Zucker  
1 Ei  
Pastetenteig

Kochzeit 30 min

Pfirsiche dämpfen/schmoren ("stew"), in Topf mit Zucker geben, mit Wasser bedecken und langsam weichkochen, etwa 15 min. Flüssigkeit abgießen. Pastetenteig zubereiten, quadratisch ausrollen, Ränder befeuchten. Pfirsichmasse bis etwa 3cm vom Rand ausstreichen. Locker zusammenrollen. Mit geschlagenem Ei bepinseln und im heißen Camp Oven backen bis braun. Mit Vanillepudding servieren.

## Puddingkuchen (Custard Tart Bush Way)

CAMP

1 Ei  
Milch  
Puddingpulver  
Zucker

Pastetenteig

Kochzeit 15 min

Pastetenteig machen. Ausrollen, einstechen, mit geschlagenem Ei bestreichen, 15 min in heißem Camp Oven backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Pudding zubereiten nach Anweisung, in vorbereitete Teigform geben und auskühlen lassen. Pur oder mit Obst servieren.

## Riesenkeks (Kingoonya Date Slice)

CAMP

1/2 Tasse Marmelade  
1,5 Tassen Datteln  
1 Ei

Pastetenteig

Kochzeit 30 min

Pastetenteig halbieren, beide Hälften rund ausrollen. Eine mit Marmelade und aufgeschnittenen Datteln belegen, zweite Hälfte drauf. Ränder zusammendrücken. Deckel einstechen mit Gabel und mit Ei bepinseln. Im heißen Camp Oven etwa 20-30 min. Mit Staubzucker bestreuen.

## Ripperl (Spare Ribs)

CAMP

Ripperl etwa 10 cm lang

Kochzeit: 40 min

3 Minuten auf jeder Seite scharf grillen, dann würzen. Noch etwa 40 Minuten langsam fertig garen, immer wieder wenden. Mit den Fingern zu essen.

## Rosinenrolle (Rawlina Currant Turnover)

CAMP

1 TL Zimt

1 TL Zucker

1,5-2 Tassen Rosinen ohne Kerne

Pastetenteig

Kochzeit 20-30 min

Pastetenteig quadratisch ausrollen. Rosinen kurz in kochendes Wasser geben und abgießen. Zimt und Zucker draufgeben. Auf den Teig geben und wie ein Sandwich zusammenklappen. Im heißen Camp Oven etwa 20-30 min backen bis schön und braun. Mit kochendem Wasser und Zucker bepinseln/Mit Staubzucker bestreuen.

## Spiesse/Marinade

CAMP

Fleisch

1 TL Currypulver

1/2 Tasse Öl

2 TL Scharfe Sauce

evt. etwas Honig

evt. Sojasauce

2 Stunden marinieren

## Tomaten in Folie (Whole Tomatoes in Foil)

CAMP

6 Tomaten

1 1/2 TL Basilikum

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe (mind.)

1 1/2 TL Salz

3/4 TL Pfeffer

Kochzeit 20 min

Stengelenden abschneiden und überschüssigen Saft herausdrücken. Aufrecht auf jeweils ein Stück Folie stellen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen, Butter und Knoblauch verteilen und Basilikum. Verschließen und im heißen Camp Oven 20 min. backen.

## Weckerl (On The Road Buns)

CAMP

Germteig:

500g Mehl

1/4 lt. lauwarmes Wasser

1 Sackerl Trockengerm

1,5 TL Zucker

knapper TL Salz

Gewürze nach Wahl

einige EL Rosinen

Kochzeit 15-20 min

Germteig zubereiten. Teig gehen lassen (1 Stunde). Übrige Zutaten begeben. Kleine Laibe formen. Im moderaten Camp Oven etwa 20 min backen. Mit heißem Wasser und Zucker glasieren falls gewünscht.

## Weißweinsauce (Ted Howe´s White Wine Sauce)

CAMP

1/2 Tasse Weißwein  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Butter geschmolzen  
Salz, Pfeffer

Weißwein mit anderen Ingredienzen mischen. Perfekt über  
Fisch in Folie (vor dem Backen)!

## Würziger Fisch in Folie (Savoury Outback Fish in

CAMP

750 g Fisch  
1 TL Butter  
1 EL Zitronensaft  
1/2 TL Tomate zu jedem Fisch  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

Fisch reinigen und entschuppen. Jeden Fisch auf eigenes  
Stück Folie geben. Mit geschmolzener Butter bepinseln, mit  
Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In Folie gut verpacken.  
20 min in heißen Camp Oven oder in die Glut.

Kochzeit 20 min

## Wüstenkekse (Sturt Stoney Desert Gibber Cakes)

CAMP

90g Butter  
90g Zucker  
1 Ei  
1/4 Tasse Milch  
225g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
1 Handvoll Rosinen kernlos

Zucker und Mehl schaumig rühren, alle anderen Zutaten  
dazugeben, Teig machen. Mit Gabel Stücke abteilen und in  
gefetteten Camp Oven geben, backen.

Kochzeit 10-15 min

## Ziege auf Outback-Art (Roast Goat Brushmen´s

CAMP

1 Haxen von einer Ziege, oder auch  
Hammel/Lamm  
bzw. ein Stück davon je nach  
Topfgröße  
Knoblauch 5-10 Zehen  
1/2 Tasse Mehl  
Bratenfett  
1 Tasse Wasser

Haxen mit Knoblauch spicken, mit Mehl stauben und mit  
Bratenfett in den Oven geben. Wenig Wasser dazu. Kochen  
etwa 2,5-3 Stunden. Fleisch herausnehmen und Gemüse  
nach Wahl in heißem Bratenfett kochen/rösten.

Kochzeit: 2,5-3 Stunden

## Zucchini in Folie 2 (Zucchini Packet)

CAMP

6 kleine Zucchini in Scheiben  
1 mittlere Zwiebel in Scheiben  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
1 EL Braunzucker  
1 Suppenwürfel  
1/4 TL Fenchel oder Kümmel,  
zerquetscht  
3 EL Butter

Zucchini ins Zentrum der Folie häufeln. Würzen und auch  
Suppenwürfel drüberbröseln. Butter drauf, versiegeln, 20 min  
kochen.

Kochzeit 20 min

## Zwiebelsauce (Bill Hallian´s Onion Sauce)

CAMP

1 Zwiebel  
Trockenmilch  
Maismehl  
1 TL Butter  
Salz, Pfeffer

Zwiebel feinschneiden und kochen. Eine Mischung in einem separaten Topf ansetzen aus den übrigen Zutaten, mit etwas Wasser. Gut rühren. In die Zwiebeln rühren bis cremig. Dann Butter dazugeben und unterrühren.