

Lieblingsgericht 2 von Landstreicher Hännes: Deftiger Outdoor-Kartoffeltopf

Zutaten:

2 große Kartoffeln
1 Dose passierte Tomaten
2 Stück Landjäger
halbe Peperoni (alternativ: 1 getrocknete kleine Chilischote)
frische Kräuter (was zu bekommen ist, zum Beispiel: Petersilie, Schnittlauch; alternativ: Wildpflanze Giersch)
etwas Salz
1 Prise Zucker

An Utensilien werden lediglich ein Campingtopf mit Deckel, ein Brenner (oder andere Hitzequelle), ein Messer und ein Brett (oder Unterlage) sowie ein Löffel benötigt.

Zubereitung:

Die passierten Tomaten im Campingtopf mit etwas Salz und Zucker erhitzen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Landjäger und die Peperoni in Scheiben schneiden.

Nun Kartoffeln, Landjäger und Peperoni (oder die Chilischote) in die heiße Tomatenmasse geben und für ca. 8 bis 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit der Kartoffeltopf schön sämig wird.

Sobald die Kartoffeln gar sind, den Topf von der Hitze nehmen und die verfügbaren Kräuter untermischen.

Fertig ist der deftige Outdoor-Kartoffeltopf!

Das Rezept ist für eine Person. Falls Du eine größere Menge kochen willst, rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch.