



Paula Keck

# KOCHEN mit dem KESSEL

Über 50 einfache Rezepte für  
Eintöpfe, Suppen und mehr



riva

Paula Keck

**KOCHEN**  
mit dem  
**KESSEL**

Über 50 einfache Rezepte für Eintöpfe,  
Suppen und mehr

**riva**

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

**Für Fragen und Anregungen**

info@rivaverlag.de

**Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchener Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Sonja Vallant

Umschlagabbildungen: Vorderseite: HALCHYNNSKA KSENIIA/Shutterstock.com, Klian Oksana/ Shutterstock.com, Slawomir Fajer/Shutterstock.com, Elena Trukhina/Shutterstock.com, Aleksa Romanova/Shutterstock.com; Rückseite: Maria Uspenskaya/Shutterstock.com, Patrycja Nowak/Shutterstock.com, AS Food studio/Shutterstock.com, alpenkoch/Shutterstock.com Satz: inpunkt[w]o, Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

eBook: ePUBBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-1833-6

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1542-4

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1543-1



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**www.rivaverlag.de**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# INHALT

**VORWORT**

**VORSICHT MIT OFFENEM FEUER**

**WO DARF MAN FEUER MACHEN?**

**WELCHER TOPF PASST AUFS FEUER?**

**NÜTZLICHES ZUBEHÖR**

**PRAKTISCHE TIPPS**

**CHECKLISTE**

## **Gulasch und andere Klassiker**

Wiener Saftgulasch

Szegediner Gulasch

Ungarische Gulaschsuppe

Ajiaco Colombiano – Kolumbianische Hühnersuppe

Bouillabaisse

Rouille

Pot-au-feu

Clam-Chowder

Ribollita – Toskanische Bauernsuppe

Kuljada – Tschechische Kartoffel-Pilz-Suppe

Kartoffelgulasch mit Wurst

Moules in Kräuter-Sahne-Sauce

Chili con carne  
Irish Stew  
Borsch  
Serbischer Bohneneintopf  
Ratatouille  
Arroz Caldoso  
Bœuf Stroganoff







## **Nudeln, Reis und Getreide**

Hörnchen mit Kürbis und Schinkenspeck  
Orzo mit Wurst und Tomaten  
Gersteneintopf mit Fleischbällchen  
Udon-Nudeltopf mit Hähnchen und Sprossen  
Risotto mit Süßkartoffeln  
Linsenreis mit Gemüse  
Reisfleisch  
Tomatensuppe mit Girandole  
Gemüseeintopf mit Buchweizen  
Quinoa mit Paprika und Süßkartoffeln

Perlgraupeneintopf  
Bulgur mit Pilzen und Schafskäse

## **Schmortöpfe und Suppen mit Gemüse**

Marokkanischer Kichererbsen-Eintopf  
Oktoberfest-Eintopf  
Maiseintopf mit Möhren und Linsen  
Scharfe Fischsuppe  
Linsen-Dal mit Gemüse  
Möhreneintopf mit Sellerie und Bohnen  
Scharfes Hühnercurry  
Wirsingeintopf mit Hackfleisch  
Weißkohl-Wurst-Eintopf  
Minestrone mit Pilzen  
Thai-Rosenkohl-Eintopf in Kokosmilch  
Kürbisgulasch mit dicken Bohnen und Bratwürstchen  
Lammcurry  
Zwiebelsuppe  
Breite Bohnen mit Kartoffeln und Schinken  
Reis-Pilaw mit Huhn  
Auberginen-Curry mit Kichererbsen  
Erbsensuppe mit Würsteln und Kartoffeln  
Zwiebel-Kartoffel-Eintopf  
Hähnchen nach Jägerart







# VORWORT

Freuen Sie sich auf das Erlebnis, draußen mit Freunden und Kindern zu kochen.

Ob Sie nun tatsächlich einen extra dafür gefertigten Kessel an einem Dreibein über offenem Feuer befestigen, einen gemauerten Kochplatz in Ihrem Garten haben oder einfach Ihren Campingkocher oder Grill mit Gasanschluss verwenden – rund um ein »Lagerfeuer« zu sitzen, ist immer eine besondere Erfahrung.

Animiert zu diesem Buch wurde ich durch die vielen Zuschriften anlässlich meines Buches *Lecker kochen im Notfall*, in dem ich Eintopfrezepte für den Campinggrill aufgeschrieben habe. Dort habe ich meine Rezepte aus den langen Segeltörns vorgestellt, bei denen mangels Einkaufsmöglichkeit all die Lebensmittel zum Einsatz kommen, die man auch sonst als Notvorrat zu Hause haben sollte.

Jetzt habe ich Rezepte zusammengetragen, die Sie am Campingplatz, im Hafenressort oder an geeigneten Feuerstellen, wie sie manche Gemeinden in der Natur anbieten, zubereiten können. Es geht immer darum, alles in einem großen Topf oder Kessel zu kochen. Die Zutaten habe ich so ausgewählt, dass sie gut zum Kochplatz transportiert werden können – dafür gibt es auch eine Checkliste.



Der Spaß fängt schon bei der Vorbereitung an. Bei den Zutaten sind Ihrer Fantasie natürlich keine Grenzen gesetzt – in den Kessel kommt, was jeder der Teilnehmer mag oder mitgebracht hat, gewürzt wird mit dem, was gerade zur Hand ist. Im Mittelpunkt stehen das Gemeinschaftserlebnis und die Vorfreude auf eine gemeinsam gekochte Mahlzeit in der Natur.

Da das Sprichwort sagt, viele Köche würden den Brei verderben, gibt es die Rezepte, nach denen der Einkauf organisiert werden kann und an die Sie sich halten können – oder auch nicht. Selbstverständlich kann jeder nach Lust und Laune noch dies oder jenes hinzufügen – Tipps dazu liefere ich gleich mit. Für Gelegenheitsköche gibt es Schritt-für-Schritt-Anleitungen und für Kochprofis eine Menge Anregungen, um Gerichte nach Gutdünken zu verändern.

Achten Sie bitte darauf, für wie viele Portionen die Rezepte gedacht sind. Meist sind es 4 Portionen, die problemlos mit

zwei, drei oder vier multipliziert werden können – je nachdem wie viele Esser beteiligt sind oder wie groß der Topf ist, den Sie verwenden. Planen Sie auf jeden Fall ein, dass neben dem Kesselgericht noch etwas anderes Essbares zur Verfügung steht – denn auch die Vorbereitung und das Warten machen die Mannschaft hungrig!

Nun aber los mit Schnibbeln und Kleinhacken, mit Anbraten und Rühren, mit Fachsimpeln und Plaudern, während alles köchelt und dann – frisch gewürzt – in Schüsseln oder Tellern landet.

Viel Spaß und guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Paula Keck

**VORSICHT MIT OFFENEM  
FEUER**



Erfahrene Camper und Outdoor-Freunde wissen es natürlich: Offenes Feuer, egal, ob aus Holz, Grillkohle oder Gas, ist immer eine Gefahrenquelle. Lassen Sie es also nie unbeaufsichtigt! Ein kleiner Feuerlöscher, eine

Feuerlöschdecke oder wenigstens ein Eimer Wasser in Griffweite sind im Notfall hilfreich.

Wenn Sie rund um den Kessel hantieren, das heißt Zutaten zufügen oder kräftig rühren, müssen Sie aufpassen, nicht zu nah an die Flammen zu kommen. Spezielle Grillhandschuhe sind unerlässlich, ein Kochlöffel mit langem Stiel hält Distanz.

Wenn Sie noch nie am offenen Feuer Speisen zubereitet haben, sollten Sie sich vielleicht anfangs »zum Üben« etwas ganz Einfaches vornehmen. Gut geeignet wären zum Beispiel Pellkartoffeln, die mit Butter, Frischkäsezubereitungen und Wurst nach Belieben jedem gut schmecken.

# **WO DARF MAN FEUER MACHEN?**

So romantisch ein Lagerfeuer oder Kochfeuer auch sein mag, es ist nicht überall in der freien Natur erlaubt, und das aus gutem Grund. Die Einschränkungen sind regional verschieden. Meistens braucht man fürs Feuermachen eine schriftliche Erlaubnis des Grund- oder Waldeigentümers. Das können die Gemeinden sein, private Waldbesitzer oder Naturschutzbehörden. Bei einem »wilden« Feuer drohen hohe Strafen – mal ganz abgesehen von der großen Gefahr, die gerade bei unseren trockenen Sommern von einem Feuer (Funkenflug!) ausgehen. Benzin, Spiritus und Brandbeschleuniger sind grundsätzlich verboten in der Natur.