

Suppenkochen ohne Geschirr

Wer kennt das schon, wie bereite ich eine Suppe ohne Geschirr, Ofen oder Gaskocher etc. zu.

Die Pfadfinder können das natürlich und zeigten den Kindern wie einfach es ist eine Karottensuppe unter Verwendung der in der unmittelbaren Umgebung vorhandenen Kräutern zuzubereiten.

Und so geht's, es wird in den Boden Loch, ungefähr so groß wie ein 5 Liter Häfen gegraben. Das Loch wird mit einem Ledertuch, darf nicht gegerbt sein, ausgelegt. Dann kommt Wasser, das Gemüse, die Kräuter und das Suppengrün hinein.

Um das Wasser zum Kochen zu bringen muss daneben ein Feuer gemacht werden. Im Feuer werden nun Steine erhitzt und in das kalte Wasser gegeben. Die Steine müssen dann nochmals durch erhitzte Steine ausgetauscht werden, bis das Wasser kocht. Danach kommen noch die Gewürze hinein und fertig ist die Karottensuppe.

Den Kindern hat ihre selbst zubereitete Suppe hervorragend geschmeckt.