

Rezept für **Eintopf** A`La Berkenhoff, gekocht am offenen Feuer

Was man braucht:

- Zeit und Geduld
- Lebensmittel, siehe unten
- Feuerstelle oder Feuerschale
- Holz
- Dreibein
- Gulaschkessel

Zutaten:

- Butter
- Zwiebel
- Faschiertes (ca. 500 Gramm)
- Tomatenmark bzw. passierte Tomaten
- Tomaten
- Karotten
- eine Dose Mais
- frische Kräuter
- was man sonst noch gerne im Eintopf hat (z.B. Bohnen, Zucchini, Melanzani, etc...)
- Gewürze wie Salz und Pfeffer etc...

Zubereitung:

Feuer machen: Auch da gibt es Tricks und Kniffs. Ich mache immer gerne eine Art Turm. Unten gebe ich das Hartholz (brennt länger) hin, dann schichte ich das Weichholz darauf. In die Mitte kommen "Spreißerl" und entweder eine Zeitung oder ein "Anzündl". Feuer braucht Sauerstoff, nicht vergessen, ich lasse es immer ein bisschen anbrennen und dann gebe ich das Holz näher zusammen, damit es ordentlich anbrennen kann.

Dann wird geschnippelt, das heißt Tomaten, Zwiebel und Kräuter. In unseren Kessel kommen dann schon die Butter und der Zwiebel hinein. Wenn wir eine gute Hitze haben und das Feuer ordentlich brennt, stellen wir das Dreibein auf, hängen den Topf darüber und los gehts.

Butter und Zwiebel Mischung anrösten, dann Faschiertes dazu und mit anrösten, ich salze das immer auch ein bisschen. Dann Tomatenmark dazu, ein bisschen Wasser zum ablöschen und dann den Rest. Deckel drauf und ein bisschen köcheln lassen, Kräuter erst die letzten paar Minuten dazugeben.

Immer auf die Temperatur achten, Kette beim Dreibein sonst einfach kürzer machen.

Was können Kinder dabei machen:

Kinder lieben Feuer. Sie wissen dass es nicht ungefährlich ist, daher ist es spannend und eine Faszination. Ich erkläre Kindern immer gerne alles, das heißt die Gefahren, die Hitze, die Richtige handhabung mit Feuer. Kinder schaffen mehr als wir ihnen zutrauen und darum geht es hier vor allem.

- Man zeigt ihnen dass man Holz holt und auf schichtet, sie können dabei helfen.
- Man zündet das Feuer an, mit einem langen Feuerzeug ist auch dass bei den Kindern möglich.
- Man legt sich die Lebensmittel gemeinsam zurecht, benennt und richtet sie für die Verarbeitung her.
- Beim kochen im Kessel würde ich die Kinder maximal hochheben und sie hineinschauen lassen und ihnen zeigen wie es "brutzelt". Erfahrungsgemäß hängt der Topf höher und Kinder können hier nicht gut kochen. Ich halte es für zu gefährlich einen Sessel hinzustellen und sie rühren zu lassen, zumindest bei Kindergartenkinder.
- Gemeinsames Aufdecken und Essen, finde ich, gehört zu unserer Tischkultur, da können Kinder gut miteinbezogen werden. Mehr dazu in meinem Artikel (Blog).

Viel Spaß und gutes Gelingen