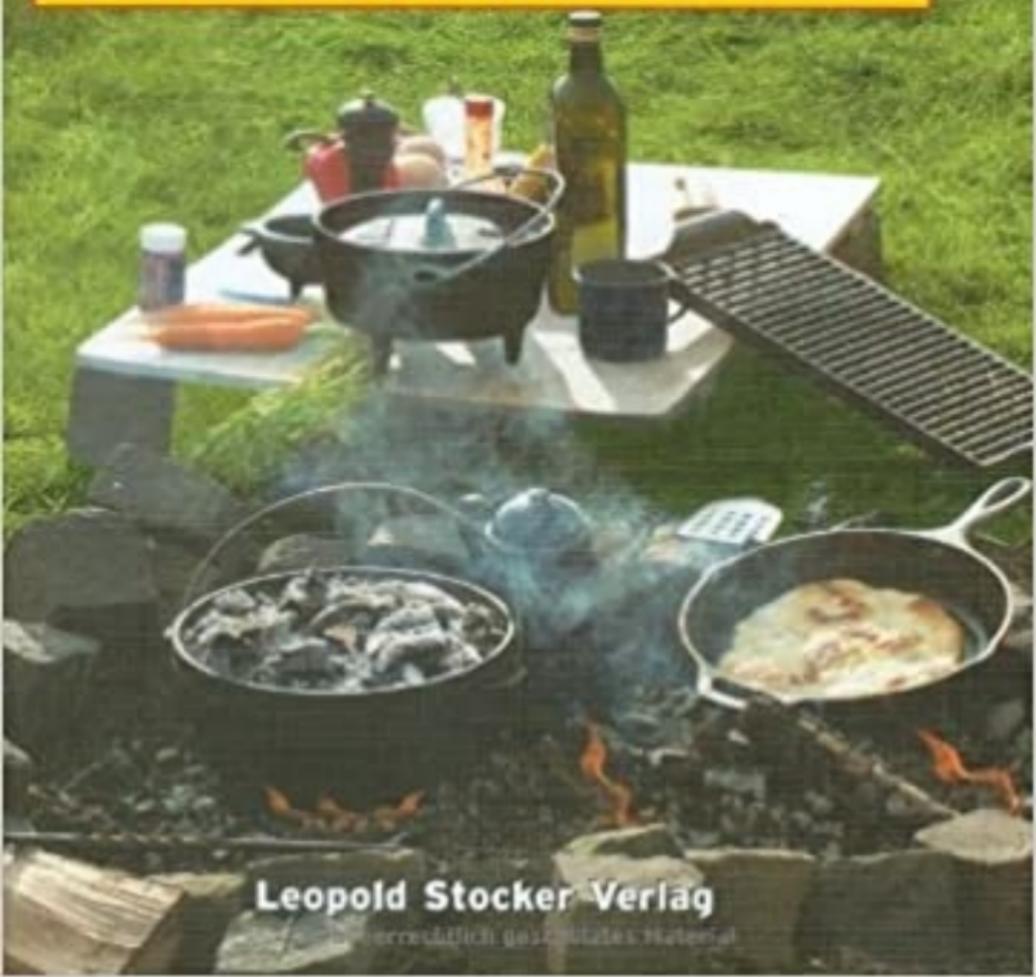


Carsten Bothe

Praxisbuch

Auf offenem Feuer Grillen · Braten · Kochen



Leopold Stocker Verlag

100% recyceltes, gaschicktes Material

CARSTEN BOTHE

PRAXIS

AUF OFFENEM FEUER

- Grillen
- Braten
- Kochen



stv

Draußen schmausen

Das Lagerfeuer Kochbuch

Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut



Über
• 100
feurige
Tipps



REGIONALIA

A black metal pot with a handle is suspended over a campfire. The pot contains a mixture of orange-colored ingredients, possibly carrots or a sauce. The background is a dark, textured surface, likely a forest floor or a campsite at night. The overall scene is illuminated by the warm light of the fire.

H MÄDECKE

FeuerFest

KÖCHEN UND GRILLEN
MIT FREUNDEN AM FEUER

USANA HART

KLUGE • MARQUARDT • SCHÜLLER

FLEISCHLOSE KOCHREZEPTTE

für Pfadfinder, Gruppen und Vereine



Praktische Tips, Anregungen und viele Rezepte

**IN DER PRAXIS!
ERPROBT!**



Deutscher Spurbuchverlag

Helga und Hans E. Laux



Dem Kosmos-
Rat vertrauen

- Entdecken und erleben
- Rezepte mit Wildkräutern und -früchten

*Köstliches
aus der* **Natur**
küche



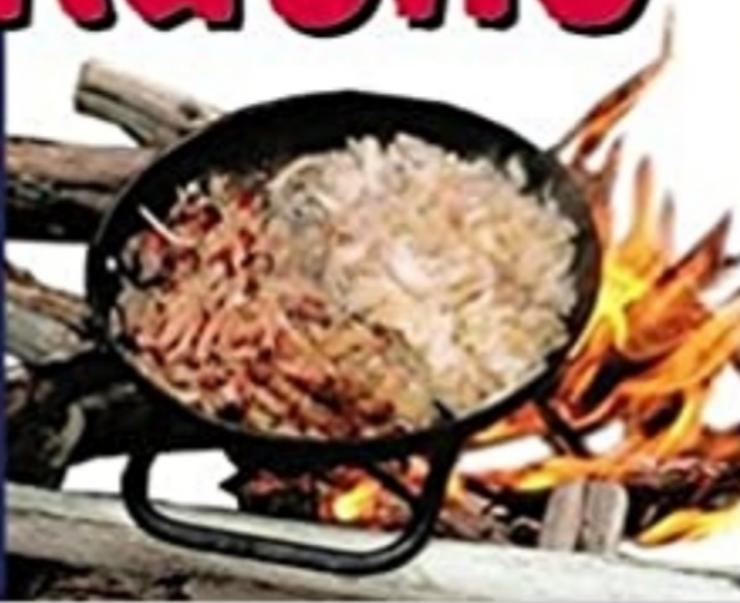
kosmos

Rainer Hüh

*Brennstoffe
Kochertypen
Feuerstelle
Trinkwasser
Nahrungsbedarf
Proviantliste
Energierationen
Zubereitung*



Wildnis Küche



Naturnahrung

Trockennahrung

Outdoor-Backen

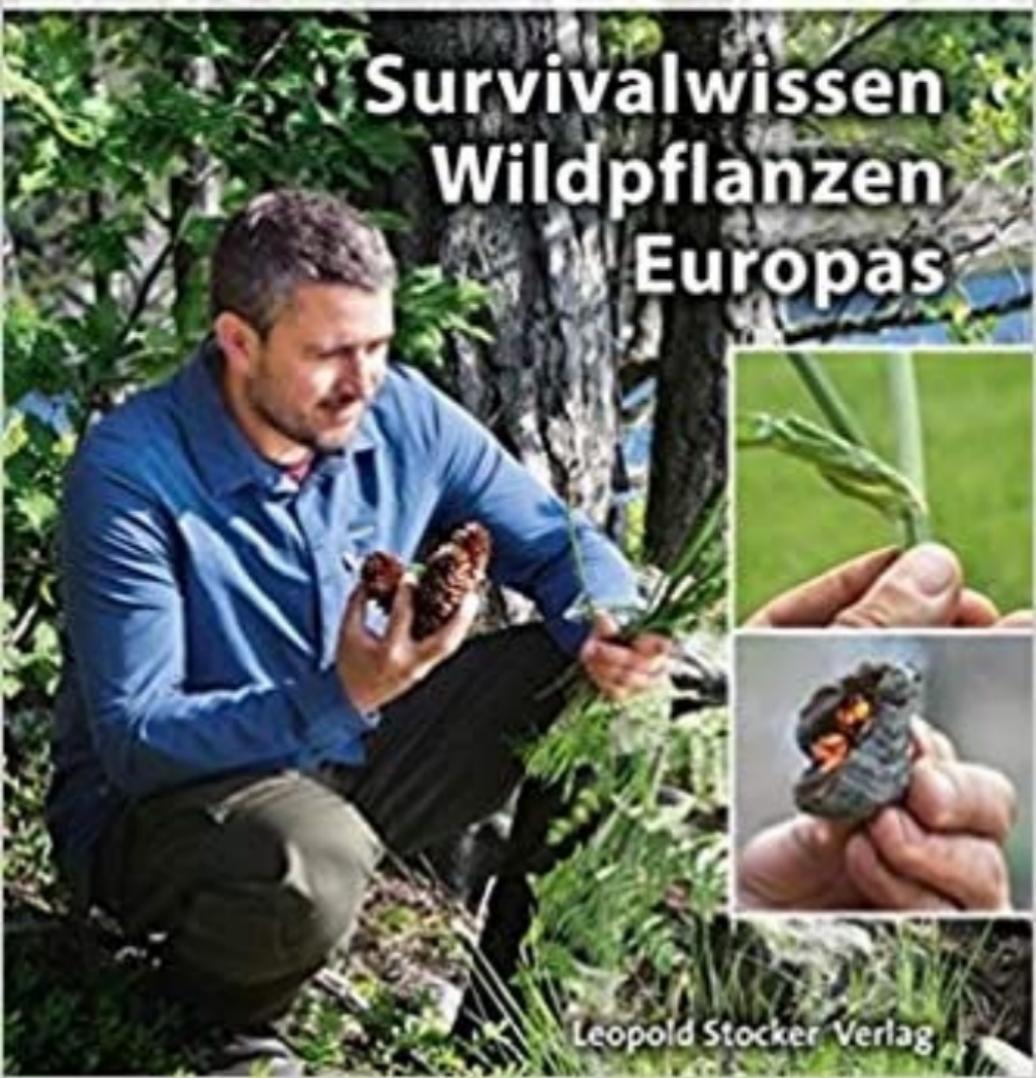
Aufbewahrung

Cars Konarek

Überleben in der Natur

BUSHCRAFT

**Survivalwissen
Wildpflanzen
Europas**



Leopold Stocker Verlag

Susanne Fischer-Rizzi

Wilde Küche

DAS GROSSE BUCH
VOM KOCHEN AM
OFFENEN FEUER

atVERLAG

KATHARINA BODENSTEIN

Wildes Brot

Archaisch backen im Freien – am Feuer,
über der Glut, auf dem Grill und im Ofen



atVERLAG



KANADA KLASSIK

**Brigitte &
Elmar Engel**

**Wildnis-
& Abenteuer-
Kochbuch**

**BUSSE
SEEWALD**