

DIE PFADFINDERKÜCHE

-Grundwissen zum Kochen auf Lagern

Seite 15

Die Pfadfinderküche

Seite 15

Ausstattung – alles muss mitgebracht werden

Seite 18

Einrichtung und Lebensmittellagerung

Seite 19

Lagerhygiene

Seite 20

Erste Hilfe aus der Küche

Seite 22

Besonderheiten bei großen Mengen

Seite 23

Küchen-Abc, Was ist gemeint mit ...

Seite 24

Gewürzbox

Seite 27

Kochen mit Alkohol

Seite 27

Mengenangaben

Seite 28

Löffelwaage - Messen ohne Waage

Seite 29

MENÜPLÄNE FÜRS LAGER

-für neue und alte Hasen.

Seite 33

FRÜHSTÜCK

-als (Vitamin)Puffer für den Tag.

Seite 47

HAUPTGERICHTE

-dass niemand verhungern muß

Seite 59

BEILAGEN

- auch mal was besonderes

Seite 97

SAUCEN

- daran erkennt man den guten Koch

Seite 109

SALATE & KALTE PLATTEN, LUNCH

— gesund und lecker

Seite 123

SUPPEN

- für kühle Tage oder als Vorspeise

Seite 147

SÜSSE HAUPTMAHLZEITEN

- lieben nicht nur die Wölflinge.

Seite 163

DESSERTS & KUCHEN

- Tröschterli gegen Heimweh und andere Sorgen.

Seite 173

AM LAGERFEUER

- nicht nur Tschai.

Seite 187

FAMILIENREZEPTE

- sonstige Spezialitäten aus Gisèles Küche

Seite 195

Danke

Seite 219

Inhaltsverzeichnis

Seite 220

ANHANG

Seite 222

Pfadi-Glossar

Seite 223

Lagerverzeichnis

Seite 224

Nachwort ... zu den Fotos

Seite 230