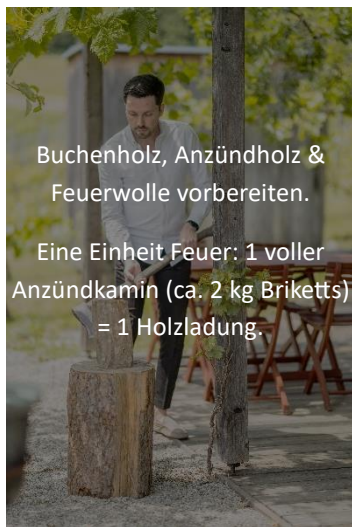


URLEBEN

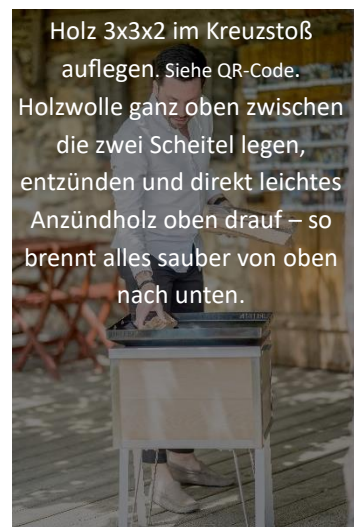


Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.

Eine Einheit Feuer: 1 voller Anzündkamin (ca. 2 kg Briketts) = 1 Holzladung.



Die Einsatzpfanne mit dem Gargut wird mit den Griffen von innen eingefädelt. Feuerschale von außen.



Holz 3x3x2 im Kreuzstoß auflegen. Siehe QR-Code. Holzwolle ganz oben zwischen die zwei Scheitel legen, entzünden und direkt leichtes Anzündholz oben drauf – so brennt alles sauber von oben nach unten.



Scheitelgröße: 33 cm Länge, faustdick. Gesamtgewicht des Kreuzstoßes beträgt ca. 3,5 kg.



Von oben entzündet brennt es ruhiger – die Glut fällt langsam ab und wärmt den Korpus gleichmäßig.



Feuerschale trocken lagern, Edelstahl mit Fettlöser und dann trocken mit Scotch-Brite reinigen.



Innentemperatur nach **30 Minuten** ab Entzünden.

Tipp: Außentemperatur und Wind beeinflussen das Feuer, die Innentemperatur bleibt jedoch weitgehend stabil.



Innentemperatur nach **1 Stunde** ab Entzünden.

Tipp: Nach dieser Zeit können zwei bis drei mittelgroße Scheitel nachgelegt werden.



Innentemperatur nach **2 Stunden** ab Entzünden.

Tipp: Ab 2 Stunden fällt die Temperatur durch die isolierende Ascheschicht auf ca. 110 °C, bei Bedarf Asche lockern und ein bis drei mittelgroße Scheitel nachlegen.



Marinierter Karfiol im Ganzen mit Erdfrüchten

Für 4 Personen | 1 großer Karfiol | Garzeit ca. 1,5-2 Stunden

ZUTATEN

- 1 großer Karfiol im Ganzen
- ca. 800 g Erdfrüchte nach Saison
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Thymian oder Petersilie

URLEBEN TIPPS

- Den Strunk nicht komplett entfernen - er hält den Karfiol beim Garen zusammen.
- Die Marinade auch zwischen die äußeren Röschen streichen.
- Erdfrüchte in gleich große Stücke schneiden; kleine Stücke garen deutlich schneller.
- Für mehr Frische nach dem Garen etwas Zitronensaft und gehackte Kräuter darübergerben.

ZUBEREITUNG

1 MARINADE

Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Den geputzten Karfiol rundum kräftig damit einstreichen.

2 ERDFRÜCHTE

Erdfrüchte in ähnlich große Stücke schneiden, leicht salzen und mit etwas Marinade vermengen.

3 EINSETZEN

Karfiol mittig in die Einsatzpfanne setzen. Erdfrüchte rundherum verteilen und Kräuter dazugeben.

4 EINSATZPFANNE & FEUER

Die fertig befüllte Einsatzpfanne in die urKiste einsetzen und die Feuerschale aufsetzen. Auf der Feuerschale den Kreuzstoß wie auf der Anleitung aufbauen und von oben entzünden. Die angegebene Garzeit beginnt ab dem Moment, in dem das Feuer entzündet wird. Die urKiste wird nicht vorgeheizt.

5 GAREN & SERVIEREN

Ab dem Entzünden je nach Größe ca. 1,5 bis 2 Stunden garen, bis ein Messer leicht in den Strunk gleitet. Vor dem Servieren nochmals dünn mit Marinade bestreichen.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen

