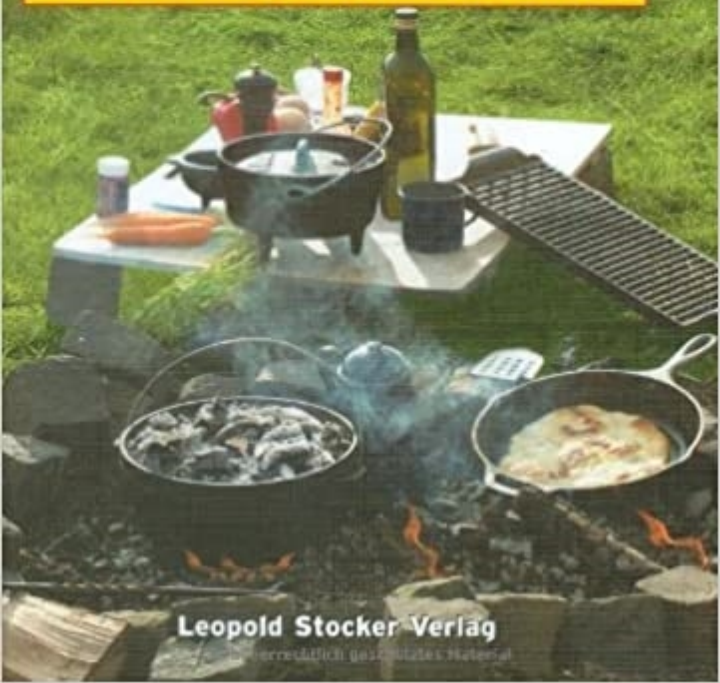


Carsten Bothe

Praxisbuch

# Auf offenem Feuer Grillen · Braten · Kochen



Leopold Stocker Verlag

100% recyceltes Material

CARSTEN BOTHE

PRAXIS

# AUF OFFENEM FEUER

- Grillen
- Braten
- Kochen



stv

# Draußen schmausen

Das Lagerfeuer Kochbuch

Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut



REGIONALIA



**H**ÄDECKE

# FeuerFest

KOCHEN 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**

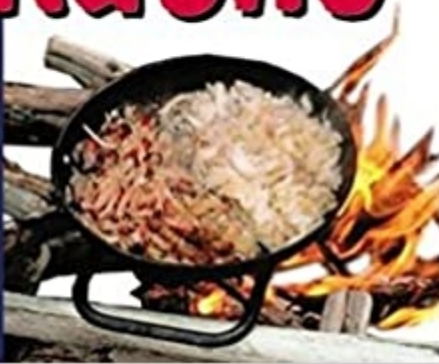
**Rainer Höh**

*Brennstoffe  
Kochertypen  
Feuerstelle  
Trinkwasser  
Nahrungsbedarf  
Proviantliste  
Energierationen  
Zubereitung*



# Wildnis Küche

*Naturnahrung  
Trockennahrung  
Outdoor-Backen  
Aufbewahrung*

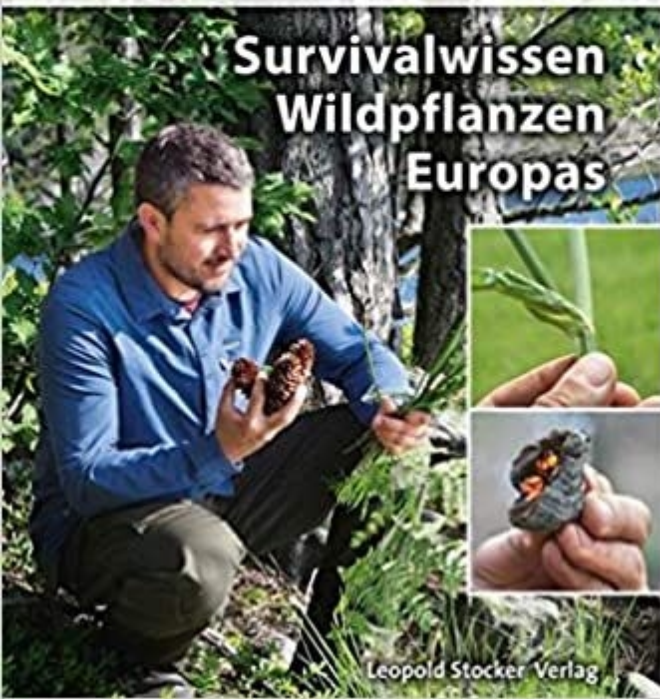


Lars Konarek

*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**