

Outdoor-Kochen

- Verwenden Sie Steine, Blätter, Zweige und Äste, um einen Ofen zu bauen.
- Brennen Sie etwa eine halbe Stunde, damit die Steine rotglühend werden.
- Öffnen Sie eine Tür oben, um Essen reinzustellen. Vergessen Sie nicht, alles Essen auf einmal reinzustellen. Nach dem Schließen der Tür ist es schwierig, Essen zu entfernen oder hinzuzufügen.
- Kaufen Sie zusätzliche Aluminiumfolie, um nicht leer zu gehen.
- Seien Sie vorsichtig mit dem Überkochen. Wir können eine Schicht Aluminiumfolie hinzufügen, um das Essen zu schützen.

{: .centered } Quelle: *Selbst aufgenommen*{: .caption }

{: .centered } Quelle: *Selbst aufgenommen*{: .caption }