



Verband Katholischer Pfadi

KOMPASS

Pfadizeitschrift für *Leiterinnen, Leiter und Präses*

www.kompass.vkp.ch

Chilbi

Nr. 5 / 2014

Zirkuspfarrer

Älplerchilbi

Fekkerchilbi fäget

Essen gehört genauso zum Chilbivergnügen wie die verschiedenen Bahnen. Wir haben Rezepte von drei bekannten Chilbileckereien herausgesucht und nachgekocht.

Chilbi-Rezepte

Von Michael Koch / Pelé



Magenbrot

Magenbrot ist der Chilbiklassiker schlechthin, keine Chilbi ohne die rosaroten Säckchen mit der blauen Aufschrift!

Das kann aber auch selbst gemacht werden. Dazu brauchst du Folgendes: 300 Gramm Ruchmehl, ein halbes Päckchen Backpulver, 2 Esslöffel Kakaopulver, 2 Esslöffel Rahm, ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Nelkenpulver, 2 Prisen Muskat, 2 Prisen Salz, 125 Gramm Zucker und 1.5 Deziliter Wasser.



Für die Glasur brauchst du zudem: 100 Gramm dunkle Schokolade, 20 Gramm Butter, 1 Deziliter Wasser, 250 Gramm Puderzucker, 2 Prisen Salz, 1 Prise Nelkenpulver und 1 Prise Muskat.

Zuerst mischst du das Mehl, das Backpulver, das Kakao-pulver, den Rahm, den Zimt, das Nelkenpulver, das Muskat und das Salz in einer Schüssel.

Danach gibst du den Zucker und das Wasser dazu und knetest die Masse zu einem geschmeidigen Teig. Auf einem

mit Backpapier belegten Blech wallst du den Teig auf circa 2 Zentimeter Dicke aus, möglichst rechteckig. Damit das Auswallen besser geht, kannst du ein wenig Mehl auf das Wallholz streuen.

Anschliessend geht's ans Backen: Zuerst muss der Ofen auf



180 Grad vorgewärmt werden. Wenn er bereit ist, wird der Teig circa 20 Minuten in der unteren Hälfte gebacken. Nach den 20 Minuten nimmst du den Teig raus

und lässt ihn etwas abkühlen. Anschliessend schneidest du den Teig in circa 2 cm mal 4 cm grosse Stücke und gibst diese in eine grosse Schüssel.

Dann kannst du dich der Glasur zuwenden: Die Schokolade und die Butter schmilzt du bei kleiner Hitze in einer Pfanne. Dann nimmst du die Pfanne vom Herd. Du gibst den Puderzucker, das Salz, das Nelkenpulver und das Muskat dazu und rührst die Masse glatt. Danach giesst du die Glasur über die Stücke in der Schüssel und mischt sie, bis alle Stücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Die Stücke verteilst du nun auf einem Gitter und lässt sie circa eine Stunde trocknen.



Das Rezept ist für circa 4 Personen gerechnet, es dauert insgesamt etwa eine Stunde.

Gebrannte Mandeln

Meist können am gleichen Stand an der Chilbi neben Magenbrot gebrannte Mandeln gekauft werden.

Auch dass lässt sich selbst machen. Dazu brauchst du Folgendes: 200 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Deziliter Wasser, 200 Gramm ganze Mandeln (ungeschält), etwas Butter und etwas Zimt.

Den Zimt, den Zucker, den Vanillezucker und das Wasser gibst du in eine Pfanne und bringst es zum Kochen. Dann gibst du die Mandeln unter ständigem Rühren dazu. Auf kleiner Stufe kochst du die Masse weiter, bis der Zucker trocken wird. Das dauert einige Zeit, so circa 15 bis 20 Minuten. Lass dich dabei nicht entmutigen, der Zucker wird wirklich so richtig trocken. Es ist ein wenig anstrengend, da du ständig rühren musst. Wenn der Zucker trocken ist, kannst du die Hitze ein wenig höher schalten (aber nicht auf das Maximum!). Nun beginnt der Zucker wieder leicht zu schmelzen. Wenn die Mandeln glänzend überzogen sind, kannst du die Mandeln auf einem vorbereiteten Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Die Mandeln kleben aneinander und je besser du sie voneinander trennst, desto schönere einzelne gebrannte Mandeln wirst du erhalten.

Die Pfanne, in der du die Zuckermasse erhitzt hast, füllst du am besten mit ein wenig Wasser und erhitzt sie nochmals. Dann schmilzt der Zucker wieder und die Pfanne lässt sich sehr einfach reinigen. Für gebrannte Mandeln brauchst du Geduld und Ausdauer beim Rühren. Das Rezept funktioniert aber sicher, wir haben es ausprobiert – der Zucker wird tatsächlich trocken!



Anisbrötli

Anisbrötli sind eine Chilbiköstlichkeit aus der Region Freiburg. Auch wenn einige von euch vielleicht Anisbrötli nicht zuerst mit Chilbi assoziieren, schmecken Anisbrötli lecker.

Dazu brauchst du Folgendes: 4 Eier, 250 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, ca. 1 dl Rahm, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Aniskerne, ½ Päckchen Backpulver, ca. 500-650 Gramm Mehl (mehr kann man immer dazu geben, am besten startest du mit einem halben Kilo).



In einer Pfanne erwärmst du die Butter, sodass sie flüssig ist, aber nicht heiss. In einer Schüssel rührst du die Eier und den Zucker schaumig, dann gibst du

die flüssige Butter, den Rahm, das Salz, die Aniskernen, das Backpulver und das Mehl dazu und rührst alles zu einem Teig. Den Teig lässt du anschliessend ein paar Stunden an der Kühle ruhen.



Wenn der Teig ausreichend geruht hat, formst du damit bleistiftdicke Rollen, die du im Zucker wenden kannst, wenn du möchtest. Diese schneidest du in ca. 5 Zentimeter lange Stücke und backst sie auf einem eingefetteten (oder mit Backpapier ausgelegten) Blech bei 200 Grad circa 7 Minuten.

Wir wünschen dir viel Spass beim Ausprobieren und en Guete! ◆



Was wäre eine Chilbi ohne atemberaubenden und nervenkitzligen Chilbibahnen?
Das kannst du im Sommerlager auch haben – nur bauen musst du es selbst.

Norwegerschaukel

Von Michael Koch / Pelé

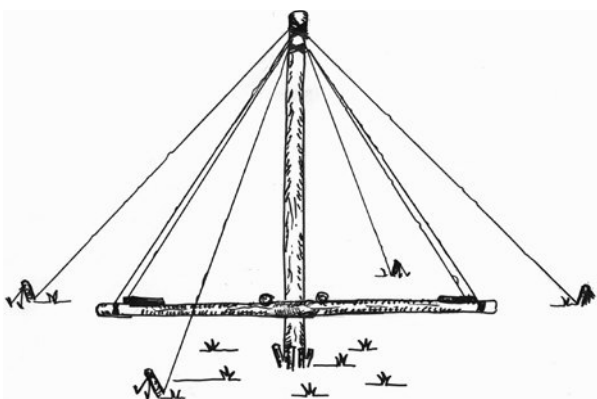
Für eine Norwegerschaukel braucht ihr folgendes Material:

- ▲ Ein Rundholz ca. 8 Meter lang
- ▲ Zwei Rundhölzer ca. 6 Meter lang
- ▲ Zwei Rundhölzer ca. 1 Meter lang
- ▲ Zwei stabile Bretter ca. 1 Meter lang
- ▲ 12 Pflöcke, angespitzt
- ▲ Weitere Pflöcke oder grosse Steine für die Verankerung des Mastes
- ▲ 4 Seile 30 Meter
- ▲ 8 kürzere Seile für die Kreisbünde
- ▲ 6 Bindestrick für die Verankerung der Abspannseile des Mastes

Für die Sicherung:

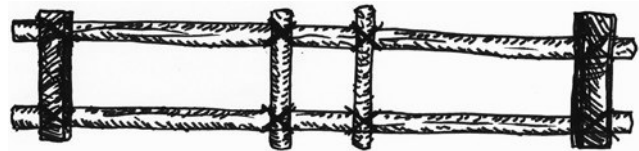
- ▲ 4 Bandschlingen
- ▲ 4 Karabiner
- ▲ 2 Gstältli

Und so soll eure Norwegerschaukel am Schluss aussehen:



Zuerst gräbt ihr ein mindestens 80 cm tiefes Loch. Nach allen Regeln der Kunst: Grasziegel ausstechen, Erde auf eine Plane schaufeln (nicht einfach in die Wiese) und nur dort, wo ihr Löcher graben dürft.

Anschliessend bereitet ihr die Sitzkonstruktion vor. Dazu braucht ihr die 6 Meter langen Runhölzer, die zwei stabilen Bretter, die als Sitz dienen, und die zwei Rundhölzer. An den beiden Enden befestigt ihr mit Kreisbünden die Bretter, sodass zwischen den beiden langen Rundhölzern ein Abstand von ca. 50 cm liegt.



Die zwei Rundhölzer dienen dazu, der Sitzkonstruktion Stabilität zu verleihen. Sie werden so platziert, dass zwischen dem Mast und den Rundhölzern ein wenig Spiel ist, aber nicht zu viel. Wenn ihr damit fertig seid, legt ihr die Sitzkonstruktion über das gegrabene Loch. Der Mast muss durch das Viereck in der Mitte gestellt werden.

Um das lange Rundholz, das ihr als Masten verwendet, knetet ihr mit einem Mastwurf die vier langen Seile, und zwar so, dass der Mastwurf in der Mitte des Seils liegt. Nun gehen vom Mast 8 Seilende weg. Vier davon braucht ihr, um den Masten zu sichern, an den vier anderen Enden wird die Sitzkonstruktion aufgehängt.

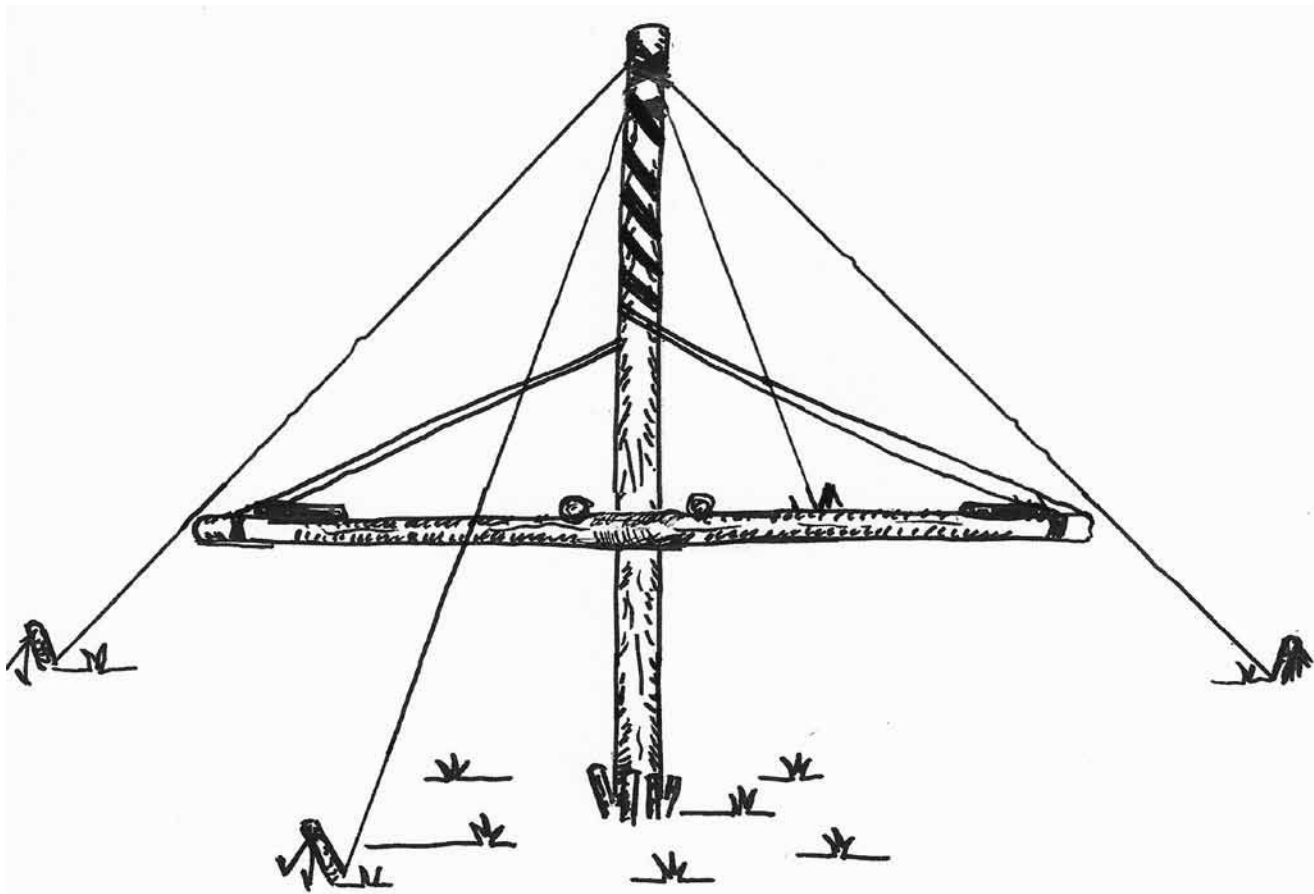
Nun könnt ihr den Masten stellen, wiederum nach allen Regeln der Kunst, und gut verankern und sichern. Dazu braucht ihr die 12 Pflöcke.

Zuletzt hängt ihr die Sitzkonstruktion an den vier verblei-

benden Seilenden auf. Das macht ihr wiederum mit einem Mastwurf. Ihr befestigt die Konstruktion so, dass sie ca einen halben Meter über dem Boden hängt. Zuletzt befestigt ihr an den Seilen ca. 50 cm oberhalb der Sitzfläche je zwei Bandschlingen, an denen sich die Benutzer mit ihrem Gstättli einklinken können.

Nun ist die Norwegerschaukel betriebsbereit. Dazu setzen sich zwei Personen mit dem Gesicht vom Mast abgewendet auf die Sitzbretter. Sie sichern sich mit dem Gstättli und

halten sich gut an den Seilen fest. Eine dritte Person hält das eine Ende und läuft im Kreis um den Masten. Dabei wickeln sich die Seile auf, die gesamte Sitzkonstruktion schraubt sich in die Höhe. Wenn die Seile genug um den Mast gewickelt sind, lässt die dritte Person los und die Seile entwickeln sich wieder. Durch die Rotation beginnt sich die Sitzkonstruktion zu drehen, wie ein Karussell. Warum es aber Norwegerschaukel heisst, weiss ich nicht. Es wurde mir unter diesem Namen vorgestellt. ♦



Illustrationen von Michael Koch / Pelé