

11 einfache, schnelle Rezepte fürs Lagerfeuer mit Kindern

"Ich hab Huuunger!" – Kennst du das auch?

Da sitzt du gemütlich am Lagerfeuer, und plötzlich verwandeln sich die Kinder in kleine Bären auf Futtersuche.

Nach vielen Jahren als Wildnispädagoge kenne ich dieses Szenario nur zu gut. Von verkohlten Marshmallows bis zu Kartoffeln hart wie Golfbälle - ich habe alle Feuer-Pannen durch und dabei die wirklich funktionierenden Tricks entdeckt.

In diesem Guide zeige ich dir 11 Rezepte, die so einfach sind, dass sie garantiert gelingen.

Rezepte, bei denen die Kinder nicht nach 5 Minuten davonlaufen und du mit acht halbfertigen Stockbrotten dastehst.

Schnapp dir [deine Ausrüstung](#) und lass uns zusammen die Magie des Lagerfeuerkochens entdecken - ganz ohne Stress, dafür mit jeder Menge Spaß und garantiert hungerstillend!

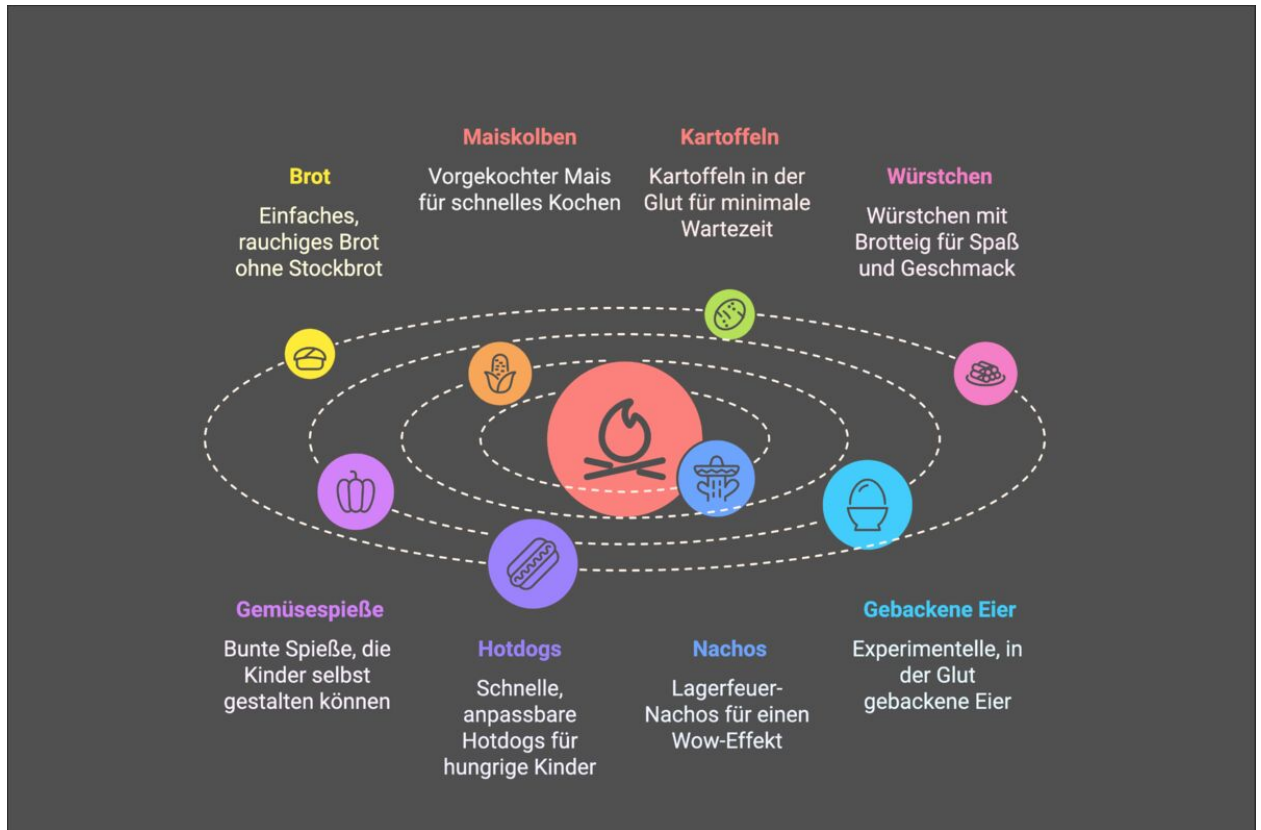
8 Deftige Lagerfeuer Rezepte - einfach und schnell für Kindergruppen

Wenn der Magen knurrt wie ein hungriger Wolf und die Kids anfangen, Äste anzuknabbern, wird es höchste Zeit für unsere deftigen Leckereien.

Aus Erfahrung weiß ich: Hungrige Kinder sind wie kleine Vulkane - sie können jederzeit ausbrechen! Hier kommen meine bewährtesten Rezepte, die den Hunger bändigen können.

Bei der Zubereitung dieser herzhaften Gerichte haben Kinder die Möglichkeit, aktiv mitzuwirken und ihre Kreativität auszuleben.

Ich habe extra einfache Rezepte ausgewählt, die wenig Vorbereitung brauchen und auch leicht von Kindern zu machen sind.



1. Brot am Lagerfeuer, auf dem Grill oder in der Glut – Vergiss Stockbrot!

"Aber Stockbrot gehört doch zum Lagerfeuer!" höre ich dich schon rufen. Tut mir leid, aber nach vielen Lagerfeuer-Aktionen bin ich zum Stockbrot-Rebell geworden.

Warum? Weil ich es satt hatte, wie ein Jongleur mit acht halbfertigen Stöcken dazustehen, während die Kinder längst Käfer sammeln oder Bäume erkunden.

Stattdessen verrate ich dir meinen Geheimtipp: Bereite einen simplen Teig mit Hefe vor oder nimm wie ich den Turbo-Weg mit Backpulver, Mehl, Salz und Wasser ([Hier das Rezept](#)).

Das Brot legst du einfach auf den Grillrost oder in die Glut. Nach etwa 10–15 Minuten hast du ein knuspriges Brot mit diesem unverkennbaren Rauch-Aroma, das besser schmeckt als beim teuersten Bäcker. Und das Beste? Du hast beide Hände frei für einen [Camp-Kaffee](#)!



2. Maiskolben - Die goldenen Schätze aus der Glut

Kennst du diese Momente, wo die Kinder fragen "Ist es baaald fertig?" und du zum hundertsten Mal "Gleich!" antwortest?

Genau deshalb koche ich meine Maiskolben vor! Denn mal ehrlich: Eine Stunde auf einen Maiskolben zu warten, fühlt sich für Kinder an wie eine Expedition zum Mars.

Mit vorgekochten Kolben brauchst du nur noch 5–10 Minuten in der Glut, und schon liegen die goldgelben Schätze vor dir. Ein bisschen Salz darauf (oder Butter, wenn du so lebst wie ich), und schon hörst du nur noch genüssliches "Mmmmh!" von allen Seiten.



Pro-Tipp: Wickel die Kolben in Alufolie - so bleiben deine Finger sauber und die Kinder können sofort mit dem Essen loslegen. Schließlich haben sie schon einen anstrengenden Tag damit verbracht, Stöcke zu sammeln und Regenwürmer zu retten!

3. Kartoffeln aus der Glut - Der Survival-Trick für hungrige Meuten

Als Wildnispädagoge habe ich eines gelernt: Wartende Kinder sind wie ein Schwarm hungriger Piranhas - du willst sie nicht zu lange warten lassen!

Deswegen koche ich die Kartoffeln vor. Klingt vielleicht nicht nach [Bear Grylls](#), aber hey - wir wollen hier Spaß haben und nicht überleben.



Wenn ich schnelle Kartoffeln aus der Glut machen möchte, koche ich diese zu Hause immer vor.

Du brauchst die Kartoffeln nicht in Alufolie einzuwickeln - einfach ab damit in die Glut. Nach 5 Minuten hast du perfekte, heiße Kartoffeln. Serviere sie mit Butter, Salz, Kräutern oder Quark - ganz wie in deinem Outdoor-Gourmet-Herzen begehrt.

4. Würstchen am Spieß - Der zeitlose Klassiker

Zugegeben, Würstchen am Spieß sind so klassisch wie ein Zelt beim Camping.

Aber ich habe da ein paar Tricks auf Lager: Schneid die Wiener an den Enden kreuzweise ein - dann werden sie schön knusprig und sehen aus wie kleine Oktopusse. Die Kids mögen das!



Mein Geheimitipp: Wickel die Würstchen in dünnen Brotteig. Nennen wir es "Würstchen im Schlafsack".

Das ist nicht nur lustig, sondern auch verdammt lecker. Und es beschäftigt die Kinder länger als "Stöckchen ins Feuer halten und hoffen, dass es nicht herunterfällt".

5. Bunte Gemüsespieße - Ja, auch Kinder essen Gemüse!

Keine Sorge, ich höre schon das kollektive Stöhnen: "Nicht Gemüse!" Aber warte mal - diese Spieße sind der heimliche Star am Lagerfeuer.

Warum? Weil du die Kinder ihr eigenes Gemüse-Kunstwerk kreieren lässt. Das ist wie Lego, nur dass man es später essen kann!

Paprika, Zucchini, Champignons - lass die Kids selbst wählen und aufspießen.



Wildnis-Feuer Vegane Gemüsespieße mit knackiger Erdnusssauce

Mein Tipp aus der Praxis: Mach einen kleinen Wettbewerb daraus - "Wer baut den buntesten Spieß?" Plötzlich ist Gemüse cool, und du stehst da wie der Held des Abends, weil du heimlich Vitamine ins Lagerfeuer-Menü geschmuggelt hast.

6. Hotdogs - Der Schnell-Sattmacher für ungeduldige Entdecker

Als Wildnispädagoge weiß ich: Manchmal muss es einfach schnell gehen. Hotdogs sind meine geheime Superwaffe, wenn 20 Kinder gleichzeitig "Hunger!" rufen und du nicht gerade einen Drei-Gänge-Menü zaubern kannst.

Grille die Würstchen und röste die Brötchen kurz über dem Feuer (Pro-Tipp: Ein Grillrost ist dein bester Freund - kein Verlust von Würstchen in der Glut!).

Dann kommt der kreative Teil: Lass die Kids ihre Hotdogs selbst belegen. Ich nenne das "Das Hot-Dog-Labor". Mit Ketchup, Senf, Röstzwiebeln und Gurken können sie ihre eigenen Kreationen erschaffen.



7. Lagerfeuer-Nachos - Der geheime Festschmaus

Jetzt wird's richtig wild - Nachos am Lagerfeuer! Klingt verrückt? Ist es auch, aber auf die beste Art. Das ist mein Geheimtipp für den "Wow-Effekt" bei den Kids.

Nimm ein großes Stück Alufolie (denk an ein Miniatur-Surfbrett), häufe Tortilla-Chips darauf, dann Käse und gekochtes Hackfleisch darüber (hast du natürlich vorbereitet).

Falte dann die Ränder hoch wie bei einem Miniatur-Schlauchboot - nichts soll von deinem mexikanischen Goldschatz verloren gehen! Ab in die Glut damit, und nach 5 Minuten hast du ein Gericht, das die Kinder so schnell nicht vergessen werden.



Tipp vom Profi: Bereite mehrere kleine Portionen vor statt einer großen - so gibt's weniger "Das ist aber meins!"-Diskussionen.

Wenn du nach weiteren leckeren Ideen suchst, schau dir auch [meine besten Outdoor-Eintopf-Rezepte](#) an.

8. Gebackene Eier - Das Frühstücks-Experiment

Okay, das hier ist meine verrückte Wissenschafts-Nummer!

Gebackene Eier am Lagerfeuer sind wie eine Mischung aus Frühstück und Chemieunterricht. Aber Vorsicht: Ohne den richtigen Trick hast du schnell ein Ei-Feuwerk!

Hier kommt der wichtige Part (den ich auf die harte Tour gelernt habe): **Stich mit einer Nadel vorsichtig ein kleines Loch in die Eier.** Sonst... BOOM!

Und glaub mir, explodierende Eier sind zwar spektakulär, aber nicht das, was du beim Lagerfeuer erleben willst.



Leg die präparierten Eier vorsichtig in die Glut (mit dem Loch nach oben) und warte etwa 10 Minuten. Die Kids werden es lieben, weil es sich anfühlt wie eine Schatzsuche - nur dass der Schatz am Ende ein perfekt gekochtes Ei ist.

Bonus: Du bekommst garantiert die Aufmerksamkeit aller Kinder, wenn du von "explodierenden Eiern" erzählst!

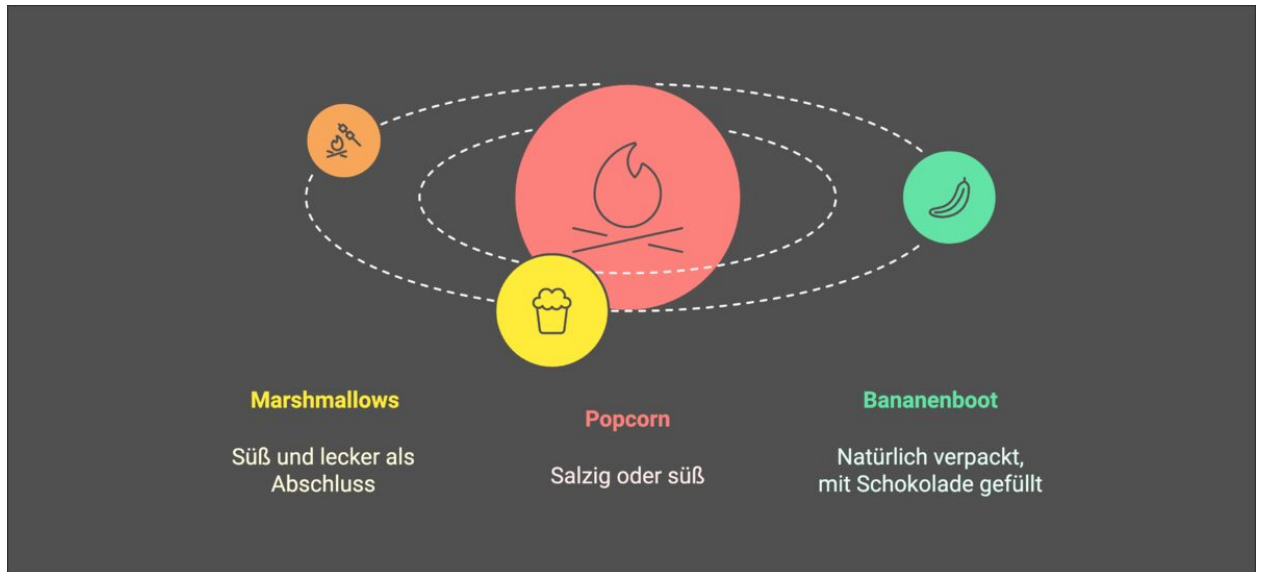
Lies auch

[Feuer machen mit Kindern: Tipps für ein gelungenes Lagerfeuer](#) – Feuermachen mit Kindern: Checkliste und sicherer Umgang am Lagerfeuer für ein unvergessliches Abenteuer!

3 Süße Lagerfeuer-Rezepte - Wenn der Wald nach einem einfachen Dessert ruft

Der Moment, wenn die Sonne untergeht und die ersten Sterne am Himmel erscheinen, ist pure Magie. Die Eulen erwachen, die Grillen zirpen ihr Abendlied, und die Kinder - tja, die entwickeln plötzlich einen mysteriösen Hunger auf etwas Süßes.

Aber hey, wer bin ich, dass ich der Natur widerspreche? Schließlich haben schon unsere Vorfahren nach energiereichen Leckereien gesucht. Nur hatten die damals keine Marshmallows ... Glück für uns, dass wir ein paar moderne Tricks in petto haben!



Diese Desserts sind meine bewährten Begleiter für magische Momente am Lagerfeuer. Sie sind nicht nur verdammt lecker, sondern lehren die Kids auch etwas über Geduld, Teamwork und die Kunst des perfekten Timings - Fähigkeiten, die jeder Waldläufer beherrschen sollte.

1. Marshmallows - Die moderne Version des Honigsammelns

Okay, ich gebe zu: Marshmallows sind nicht gerade traditionelles Wildnissessen. Aber weißt du was? Auch unsere Vorfahren waren schon verrückt nach Süßem - sie riskierten sogar Bienenstiche für etwas Honig! Also gönnen wir den Kids ruhig mal diese moderne Leckerei.



Der Trick beim perfekten Marshmallow ist wie bei der Fährtensuche: Geduld und genaues Beobachten. Halte sie nicht direkt in die Flammen - das führt zu verkohlten Außerirdischen.

Stattdessen such dir eine ruhige Stelle über der Glut, etwa so hoch wie ein Eichhörnchensprung. Dreh das

Marshmallow langsam wie ein Kompass im Kreis, bis er goldbraun ist wie Herbstlaub.

Wildnis-Hack: Sammle vorher lange Stöcke und spitze sie vorher an - und schon legst du noch eine Schnitz-Einheit mit dazu.

Schaue dir auch mein Rezept "[Wildnis-Schmaus: Lagerfeuer S'mores](#)" an.

2. Popcorn - Das Trommelfeuer in der Pfanne

Dieses Rezept ist mein absoluter Geheimtipp für Wildnisgruppen. Seit meine Jungs klein waren, gehört ein kleiner Topf (das [Primus Trek Pot Set](#)) zu meiner Standardausrüstung - direkt neben Messer und [Feuerstahl](#).

Das Spannende: Die platzenden Maiskörner klingen wie ein kleines Trommelkonzert im Wald. Ich erzähle den Kids immer, dass wir damit die Waldgeister zum Tanzen bringen.



Ein bisschen Öl in die Pfanne, Maiskörner hinein, Deckel darauf und kurz warten.

Wildnis-Weisheit: Bewege die Pfanne wie beim Goldwaschen - kreisende Bewegungen verhindern das Anbrennen. Wenn das Trommeln aufhört, ist dein Waldschatz fertig.

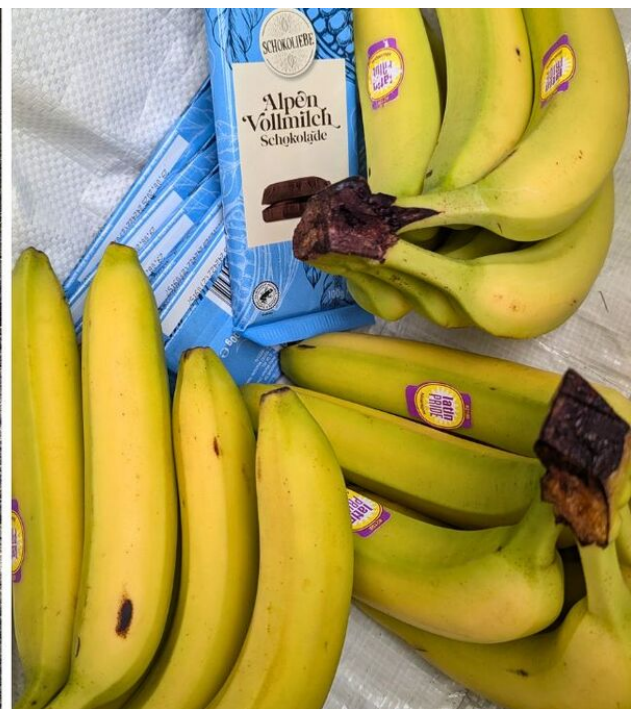


PS: Salz machst du erst am Ende dazu, Zucker schon mit in den Topf.

3. Bananenboot - Die Dschungel-Delikatesse

Das Geniale daran: Du brauchst keine Alufolie - die Natur hat die Banane bereits perfekt verpackt.

Ritze die Banane längs ein wie einen Baumstamm, in den der Specht gepickt hat. Schieb ein paar Schokostückchen in die "Rinde" - aber übertreib's nicht, sonst wird's zu süß. Ich nehme 3-4 Stück.



Leg sie vorsichtig in die Glut. Nach etwa 8-10 Minuten (oder der Zeit, die du brauchst, um den Kindern

von drei Waldabenteuern zu erzählen) hast du ein Dessert, das selbst verwöhnte Stadtkindern ein staunendes "Wow!" entlockt.

Der einzige Nachteil hier: Du musst Löffel mit in den Wald nehmen - ansonsten wird es schwer, diese Leckerei zu essen.



Was du hier NICHT findest - und warum

Du fragst dich vielleicht, warum klassische Lagerfeuer-Rezepte wie Stockbrot oder Dutch-Oven-Gerichte hier fehlen?

Ich bin da ganz ehrlich: Nicht alles, was im Internet als "perfektes Lagerfeuer-Rezept" angepriesen wird, funktioniert auch wirklich gut mit Kindergruppen.

- **Stockbrot?** Klingt romantisch, aber mal ehrlich: Nach 5 Minuten stehst du meistens alleine am Feuer, umringt von verlassenen Stöcken, während die Kids längst Fangen spielen.
- Der **Dutch Oven** ist ein tolles Teil - für entspannte Erwachsenen-Abende. Aber ein bis zwei Stunden auf einen Bohneneintopf warten? Da verlierst du die Kinder schneller als ein Eichhörnchen seine Nüsse.
- Auch beliebte **Pinterest-Rezepte** wie gefüllte Paprika, Zwiebelsuppe mit Knoblauchzehen oder selbst gemachter Pizzateig klingen toll - sind aber in der Praxis mit Kindern so kompliziert wie einem Wolf das Schwimmen beizubringen.

Meine Devise ist: **Keep it VERY simple!**

Die Rezepte in diesem Guide sind alle:

- In maximal 20 Minuten fertig (weil Kinderhunger keinen Aufschub duldet)
- Mit wenigen Zutaten machbar (du bist ja kein wandernder Supermarkt)

- Auch mit 10–15 Kindern durchführbar (ohne dass du durchdrehst)
- Garantiert erfolgreich (nichts ist frustrierender als verbranntes Essen)

Denn am Ende geht es nicht darum, ein Fünf-Gänge-Menü zu zaubern, sondern darum, gemeinsam Spaß zu haben und nebenbei etwas Leckeres in den Bauch zu bekommen.



Wenn du nach weiteren Ideen für [schnelle und leckere Camping-Mahlzeiten](#) ohne Kochen suchst, habe ich einige tolle Vorschläge für dich.

Lagerfeuer erleben

Weißt du, nach vielen Jahren als Wildnispädagoge bin ich mir sicher: Ein Lagerfeuer ist wie ein uralter Fernseher - nur viel besser.

Statt auf einen Bildschirm starren wir in die tanzenden Flammen, die schon unsere Vorfahren fasziniert haben.

Die Magie des offenen Feuers

Fakt ist: Das Lagerfeuer hat eine besondere Anziehungskraft, die Menschen zusammenbringt und unvergessliche Erinnerungen schafft.

Die Wärme des Feuers, das Knistern der Holzscheite und der Duft von frisch gegrillten Leckereien sorgen für eine einzigartige Atmosphäre.

Kinder und Erwachsene sitzen um das Feuer, teilen Geschichten und genießen köstliche Rezepte fürs Lagerfeuer.

Diese magischen Momente stärken die Gemeinschaft und lassen die Sorgen des Alltags vergessen, während das Licht des Feuers die Dunkelheit vertreibt.



Sicherheitstipps für das Lagerfeuer mit Kindern

Die Sicherheit am Lagerfeuer ist besonders wichtig, insbesondere wenn Kinder dabei sind.

- Stelle sicher, dass das Feuer stets in einem sicheren Abstand zu Zelten und anderen brennbaren Materialien sitzt.
- Erkläre den Kindern, wie sie sich sicher um das Lagerfeuer bewegen sollen und dass sie niemals ohne Aufsicht das Feuer halten dürfen.
- Auch gehört nur Holz in das Lagerfeuer und kein Müll.

Und ein Lagerfeuer ist wie ein Baby - man muss sich darum kümmern (damit kein Rauch entsteht und es gut brennt). Bestimme Kinder für die Aufgabe oder mache es selbst.

Ein gut vorbereiteter Platz, an dem die Kinder in sicherer Umgebung das Zubereiten von Speisen erleben können, trägt dazu bei, dass der Tag unbeschwert und voller Freude bleibt.



Tipps für das Essen am Lagerfeuer

Die Kunst der Glut - Das Herz des Lagerfeuerkochens

Die perfekte Glut ist wie ein gut eingespieltes Wolfsrudel - sie arbeitet als Team und verteilt die Hitze gleichmäßig. Über offenen Flammen zu kochen ist wie Angeln im Sturm - es sieht spektakulär aus, bringt aber selten gute Ergebnisse.

Mein Wildnis-Tipp: Teile dein Feuer in Zonen ein, wie ein Tier sein Revier:

- Die "Flammenzone" für Atmosphäre und Geschichten
- Die "Glutzone" fürs Kochen
- Die "Aschenzone" zum sanften Warmhalten

Die richtige Vorbereitung

Pack alle notwendigen Zutaten und Utensilien in einer stabilen Kühlbox (falls nötig) oder einen Rucksack, damit alles griffbereit ist.

Denke an die verschiedenen Rezepte fürs Lagerfeuer, die du ausprobieren möchtest, und bringe die passenden Gewürze mit.

Ein alter Trapper hat mir mal gesagt: "Die Vorbereitung ist die halbe Mahlzeit." Pack deinen Rucksack wie ein Eichhörnchen seinen Wintervorrat - systematisch und durchdacht:

- Eine alte Pfanne oder einen Topf, wenn du ihn brauchst
- Grundgewürze in wasserdichten Behältern
- [Zunder](#), Feuerholz und Anzünder, wie einen [Feuerstahl](#) oder Streichhölzer

Fakt ist: Eine perfekte Planung sorgt dafür, dass das Kochen am Lagerfeuer reibungslos abläuft und jeder

das Essen in vollen Zügen genießen kann.

Die Bedeutung der Glut

Eine Glut des Lagerfeuers ist entscheidend für die Zubereitung vieler köstlicher Gerichte. Und nein, Brote, Würstchen oder Maiskolben macht man nicht über offenem Feuer.

Die Glut bietet eine gleichmäßige Hitze, die das Garen von Speisen wie Kartoffeln in Alufolie oder Maiskolben ermöglicht. Außerdem verbrennt durch die Glut das Essen nicht so schnell und du hast keinen gesundheitsschädlichen Ruß am Essen.



Leave No Trace - Der Respekt vor der Wildnis

Am Ende des Ausflugs gilt die goldene Regel der Wildnis: Hinterlasse den Platz so, wie ein Reh ihn vorfinden möchte.

Das bedeutet:

- Lass die Glut vollständig abkühlen oder lösche sie mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine Brandgefahr besteht.
- Sorge dafür, dass alle Reste von Lebensmitteln und Abfällen ordnungsgemäß entsorgt werden, um die Natur zu schützen - und keine Tiere anzulocken.
- Ein sauberer Platz fördert nicht nur das respektvolle Miteinander, sondern bereitet auch den Weg für das nächste Lagerfeuer, bei dem die besten Rezepte erneut zubereitet werden können.

Lies auch

[Die 7 Leave No Trace Prinzipien und ihre Anwendung: Dein Leitfaden für umweltbewusstes Outdoor-Verhalten](#) – Entdecke, wie das Leave-no-Trace-Prinzip dein Naturerlebnis revolutioniert. Schütze, was du liebst und erfahre hier alle Details zu diesem Umweltschutz-Kodex.

Ein letztes Wort ans Feuer

Weißt du, was das Schönste am Lagerfeuer ist? Es verbindet uns - mit der Natur, miteinander und mit etwas Uraltem in uns selbst.

Wenn du das nächste Mal am Feuer sitzt, die Sterne über dir funkeln und der Wald seine Nachtlieder singt, dann weißt du: Hier bist du zu Hause, hier gehörst du hin.

Also pack deinen Rucksack, nimm die Kids mit raus und lass dich von der Magie des Feuers verzaubern. Denn jedes Essen am Lagerfeuer schreibt seine eigene Geschichte - und die besten Geschichten sind die, die wir gemeinsam erleben.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner ["Über mich"-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>