



Camper-Rezept – Damper-Brot

Man nehme:

- 3 Tassen Mehl (*seif raising flour*)
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver (*baking powder*)
- 1 Dose (starkes) Bier (*beer*)
- 2 gehäufte Esslöffel Rosinen (*raisins*)
- 1 große Prise Salz (*salt*)

Rühren Sie alle Zutaten zusammen. Kneten Sie die Masse, bis Sie einen dicken, festen Teig haben. Bestäuben Sie die Teigrolle mit Mehl. Fetten Sie den gusseisernen Topf ein, und legen Sie den Teig hinein. Decken Sie den Topf mit einem Tuch ab. Lassen Sie den Teig etwa 15 Minuten lang gehen. Anschließend entfernen Sie das Tuch und schließen den Topf mit dem Deckel. Versenken Sie den Topf so tief in die glühende Holzkohle Ihres (heruntergebrannten) Lagerfeuers, so dass der Topf an allen Seiten mit Holzkohle bedeckt ist. Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten lang backen. Das Damper-Brot wird vorzugsweise warm serviert.

Ein alter Kamelzüchter in der Nähe von Alice Springs gab mir einmal einen guten Tipp, was man machen kann, wenn mal keine Rosinen zur Hand sind. Man fängt sich einfach ein paar der zahlreich vorhandenen Outback-Fliegen und knetet sie in den Teig hinein. Spotted dog nennt man diese unkonventionelle Variante des Damper-Brot. Die Fliegen können sogar das Backpulver ersetzen. Die im Topf entstehende Hitze bewirkt nämlich, dass es den Outback-Fliegen - die ja an sich einiges an Hitze gewohnt sind - einfach zu heiß wird. Sie versuchen darum, aus der Teigmasse herauszufliegen, wodurch der an ihnen klebende Teig veranlasst wird, aufzugehen wie ein Hefekuchen. So einfach ist das! Genial, nicht wahr? Allerdings werden schon einige hundert Fliegen für ein Damper benötigt, sonst funktioniert es nicht. Sie müssen gleichmäßig im Teig verteilt werden. Außerdem sollte man unbedingt darauf achten, dass man die Fliegen beim Fangen nicht tötet sondern nur leicht betäubt, wozu natürlich etwas Erfahrung erforderlich ist.

Kochen - Kocher –Kochgeschirr

Sie werden in den australischen Camping- und Outdoorladen eine riesige Auswahl an stabilem Kochgeschirr, Gaskochern einschließlich Gasflaschen sowie Benzinkochern finden, so dass es sich nicht lohnen wird, derartige Dinge im Koffer mitzuschleppen. Das Allroundgefäß zum Wasserheißmachen, Kochen und Spülen ist der berühmte Billy, eine Art Blechdose mit Henkel, die es in verschiedenen Größen gibt. Als zünftiger Outback-Liebhaber dürfen Sie ohne Billy nicht losfahren.

Neben Gasflasche und Gaskocher empfiehlt sich die Mitnahme eines zusammenklappbaren Grillrostes, dass man über dem Lagerfeuer aufstellen kann. Dazu wird ein gusseiserner Topf mit Deckel und Henkel benötigt, in dem man über dem offenen Feuer so gut wie alles kochen, braten, dünsten oder backen kann. Auch wenn Sie Damper machen möchten, das berühmte Outback-Brot, so benötigen Sie einen solchen Topf aus Gusseisen.

(aus: Off Road Handbuch Australien, Klaus G. Hinkelmann, Pietsch Verlag Stuttgart)