



Deine perfekte Gartenküche schaffen

Dein Garten. Deine Küche. Dein Stil.

Ein kostenloser Ratgeber von Rhino-Pods

Warum dein Garten eine richtige Küche verdient

Du kochst gerne draußen. Du schleppst nicht gerne alles rein und raus – das Schneidebrett, die Pfanne, das Öl, die Gewürze, die Teller, die Töpfe, das Besteck. Bis du aufgebaut hast, bist du schon müde.

Eine Gartenküche muss kein Großprojekt sein. Nur ein einfaches, stabiles Setup, das draußen lebt (oder sich wegräumen lässt).

Die Gartenküche

7 Dinge, die es funktionieren lassen (allein oder neben deinem Grill)

1. Eine stabile Plattform für deinen Kocher

Ein stabiler Tisch und ein Zweiflammen-Kocher auf angenehmer Höhe. Du brauchst keinen Ofen. Du brauchst nur Hitze, der du vertrauen kannst. Zwei Flammen bedeuten: Du kannst auf der einen Reis kochen und auf der anderen braten – oder zwei Beilagen gleichzeitig zubereiten, während der Grill das Fleisch übernimmt.

2. Eine solide Arbeitsfläche

Wo schneidest du die Zwiebel? Wo kommt das Schneidebrett hin? Was ist mit Gewürzen, Kräutern und einem Platz für Kochutensilien? Ein kleiner stabiler Tisch oder eine Seitenablage neben deinem Kocher verändert alles. Plötzlich kochst du – statt zu jonglieren.

3. Stauraum, der den Aufbau mühelos macht

Halte eine eigene Outdoor-Kochbox oder -Behälter bereit. Darin: ein Satz Kräuter und Gewürze (Salz, Pfeffer, Öl, Paprika, Knoblauchgranulat), ein paar Utensilien (Pfannenwender, Zange, Kelle) und Kochgeschirr, das ruhig draußen leben darf. Wenn du kochen willst, nimmst du eine Box. Ein Weg. Fertig.

4. Aufbau ohne Stress

Der Schlüssel ist: Wenn du es nicht schnell und einfach aufbauen kannst, wirst du es nicht tun. Wenn alles griffbereit ist – oder an einem Ort verstaut – sparst du dir die vielen Gänge und das ganze Erlebnis wird entspannt und genussvoll.

5. Zugang zu Wasser

Zugang zu Wasser macht den Unterschied. Bis du kein Waschbecken neben dir hast, merkst du nicht, wie oft du es brauchst – Hände waschen, Gemüse spülen, Wasser nachgießen. Ein einfacher Wasserbehälter oder eine Kanne und eine Schüssel ändern alles.

6. Ein Mülleimer in Reichweite

Ein Plastikbeutel, der am Tischrand hängt oder in einer Schüssel steckt. Plötzlich läufst du nicht alle fünf Minuten zum Haus. Es klingt klein. Es ändert alles.

7. Ein Geschirrtuch und ein Timer

Zwei Dinge, die du sofort vermisst, wenn du sie vergisst. Das Geschirrtuch lebt in deiner Outdoor-Box. Der Timer lebt auf deinem Handy. Plötzlich musst du für keins von beiden mehr ins Haus rennen.

Kochen mit zwei Flammen + Grill

Dein Grill übernimmt die Hauptrolle: Burger, Würstchen, Hähnchenschenkel, Steak. Dein Zweiflamm-Kocher übernimmt den unterstützenden Part: Saucen, Beilagen, Gemüse und Warmhalten.

Die Erfolgsformel:

Kocher 1	Kocher 2	Grill
Reis, Getreide oder Kartoffeln	Kurzgebratenes Gemüse oder Pilze	Fleisch oder Hauptprotein
Oder: Soße (Jus, Chimichurri)	Oder: Baked Beans oder Mais	

6 Rezepte für deine Gartenküche

(neben oder ohne Grill)



1. Knoblauchpilze & Zwiebeln (10 Minuten)

Das perfekte Topping für Burger oder Hotdogs

Zwiebeln und Pilze in Scheiben schneiden. Mit Butter, Knoblauch und Thymian anbraten. Auf niedriger Stufe warm halten, während der Grill fertig wird.



2. Chimichurri-Sauce (5 Minuten)

Perfekt zu gegrilltem Steak oder Hähnchen

Petersilie, Knoblauch und Oregano fein hacken. Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Chiliflocken hinzufügen. Ziehen lassen, während du kochst. In einer Schale neben dem Grill servieren.



3. One-Pot-Reis mit Erbsen (20 Minuten)

Eine richtige Beilage zu gegrilltem Hähnchen oder würzigem Schweinefleisch

Zwiebel und Knoblauch anbraten. Reis, Kichererbsen oder Kidneybohnen aus der Dose, Kokosmilch, Wasser, Thymian und rote oder Chilischote hinzufügen. 20 Minuten köcheln lassen.



6. Barbecue-Baked-Beans

Kein Grillgericht ist komplett ohne sie
Geräucherten Speck oder Chorizo anbraten.
Bohnen aus der Dose, einen Löffel Barbecue-Sauce und einen Spritzer Worcestershire-Sauce hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen.



5. Gegrillter Mais mit Limette & Chili

Mais auf einer Flamme 5 Minuten kochen. Abtrocknen, dann in einer heißen Pfanne auf der zweiten Flamme grillen. Mit Butter, Limette, Chilipulver und Koriander bestreichen.



4. Kurzgebratenes Grünzeug (10 Minuten)

Perfekt zu Würstchen oder gegrilltem Fisch
In Scheiben geschnittene Zucchini, Paprika oder Tenderstem-Brokkoli mit Knoblauch und Chili anbraten. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitrone abschließen.

Vier Ein-Flammen-Abendessen



1. Knoblauch-Butter-Pasta (10 Minuten, eine Flamme)

Pasta kochen. Abgießen. In derselben Pfanne Butter mit zerdrücktem Knoblauch und einer Prise Chili schmelzen. Die Pasta zurückgeben. Mit Parmesan und einer Handvoll Spinat oder gefrorenen Erbsen vermengen. Das Abendessen ist fertig.



2. Tomaten-Eier-Shakshuka (15 Minuten, eine Flamme)

Zwiebel und Knoblauch anbraten. 1 Dose gehackte Tomaten, einen Löffel Harissa oder Chiliflocken und eine Prise Zucker hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen. 4 Mulden in die Soße drücken. In jede ein Ei aufschlagen. Zudecken und 5 Minuten kochen, bis die Eier gestockt sind. Mit Brot essen (natürlich mit Pfannenbrot).



3. Knuspriger gebratener Reis (15 Minuten, eine Flamme)

Übrig gebliebenen Reis (oder Instant-Reis) verwenden. Gehackten Speck, Wurst oder eine Dose Kichererbsen in Öl knusprig braten. Zur Seite schieben. 2 Eier in die freie Stelle aufschlagen. Rühren. Reis, Sojasoße und beliebiges Tiefkühlgemüse hinzufügen. Anbraten, bis es heiß und an den Rändern knusprig ist.



4. Würstchen-Pfanne mit Paprika (20 Minuten, eine Flamme)

Würstchen und Paprikaschoten in Scheiben schneiden. Zusammen anbraten, bis die Würstchen durchgegart und die Paprikaschoten weich sind. Eine Dose gehackte Tomaten und einen Spritzer Worcestershiresauce hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen. Auf Toast oder mit Instant-Kartoffelbrei servieren.

Drei Zwei-Flammen-Abendessen



1. Smashed Burger mit karamellisierten Zwiebeln (für 4 Personen)

Zwei Flammen. Eine Grillplatte. Eine kleine Pfanne. Ein großartiges Abendessen.

Karamellierte Zwiebeln (kleine Pfanne, niedrige Hitze – 20 Minuten):

2 große Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Butter in der kleinen Pfanne schmelzen. Zwiebeln und eine Prise Salz hinzufügen. Bei niedriger Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis sie goldbraun, weich und süß sind. Einen Spritzer Balsamico-Essig (oder eine Prise Zucker) für mehr Tiefe hinzufügen.

Smashed Burger (Griddle, hohe Hitze – 10 Minuten):

500g Hackfleisch zu 4 lockeren Bällchen formen (nicht zu fest bearbeiten). Den Griddle sehr heiß werden lassen – einen Schuss Öl hinzufügen. Die Bällchen auf den Griddle legen und mit einem Spatel flach drücken (mit einem Holzlöffel kräftig nachdrücken). Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Minuten braten, bis die Ränder knusprig sind, dann wenden. Auf jedes Patty eine Scheibe Käse legen – weitere Minute braten. Die Brötchen auf dem Griddle toasten (Schnittseite nach unten) für 30 Sekunden.

Zum Servieren: Brötchen, Burger, Käse, karamellierte Zwiebeln, Sauce deiner Wahl.

Pro-Tipp: Kräftig drücken. Je dünner das Patty, desto knuspriger die Ränder. Das ist der ganze Sinn



2. Gegrillte Hähnchenschenkel mit Reis & Erbsen

Für 4 Personen. Zwei Flammen. Eine Grillplatte. Ein Topf.

Reis & Erbsen (Topf, 20 Minuten):

1 Tasse Reis in 2 Tassen Wasser (oder Brühe) mit einer Prise Salz kochen. Wenn der Reis fast fertig ist, 1 Tasse gefrorene Erbsen unterrühren. Zudecken und 5 Minuten von der Hitze nehmen – sie dämpfen dann perfekt.

Gegrillte Hähnchenschenkel (Griddle, 15 Minuten):

4 Hähnchenoberschenkel mit Haut und ohne Knochen mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver (oder einer Gewürzmischung deiner Wahl) würzen. Den Griddle bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen – einen Schuss Öl hinzufügen. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auflegen – mit einem Spatel flachdrücken. 5–6 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Wenden und weitere 5–6 Minuten braten, bis sie durchgegart sind.

Zum Servieren: Hähnchen auf den Reis legen und mit Bratensaft beträufeln.

***Pro-Tipp:** Den Deckel auf dem Reis lassen, sobald er gekocht ist – er bleibt warm, während du das Hähnchen fertigstellst.*



3. Halloumi & Zucchini mit Zitronen-Kräuter-Dressing

Zwei Flammen. Eine Grillplatte. Eine Schüssel.

Zitronen-Kräuter-Dressing (ohne Kochen – 5 Minuten):

In einer kleinen Schüssel mischen: 3 EL Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 TL getrockneter Oregano (oder frische Kräuter, falls vorhanden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

Gegrillter Halloumi & Zucchini (Griddle, 10 Minuten):

1 Block Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Zucchini in 1 cm dicke Runden (oder längs) schneiden. Den Griddle bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen – kein Öl nötig (Halloumi gibt eigenes Fett ab). Den Halloumi 2–3 Minuten pro Seite grillen, bis er goldbraun und angekohlt ist. Die Zucchini daneben grillen – 2–3 Minuten pro Seite, bis sie zart und angekohlt ist. Auf einem Teller anrichten, mit Dressing beträufeln und mit frischer Minze oder Petersilie bestreuen, falls vorhanden.

Zum Servieren: Heiß aus der Pfanne, beträufelt mit Dressing. Ergibt 2 Portionen als Hauptgericht, 4 als Beilage

***Pro-Tipp:** Halloumi wird schnell von goldbraun zu verbrannt. Behalte ihn gut im Auge.*

3 side sauces

(Weil Sauce das Essen erst richtig macht)

1. Knoblauch-Kräuter-Butter (2 Minuten, ohne Kochen)

Perfekt für Steak, Mais, Brot oder über Gemüse geschmolzen

Weiche Butter mit zerdrücktem Knoblauch, gehackter Petersilie und schwarzem Pfeffer vermengen. In Frischhaltefolie rollen und kühlen. Eine Scheibe auf alles Heiße legen.



2. Joghurt-Minz-Dressing (2 Minuten, ohne Kochen)

Perfekt zu gegrilltem Hähnchen, Lamm oder gewürztem Gemüse

Griechischen Joghurt, gehackte Minze, Zitronensaft, zerdrückte Knoblauch und eine Prise Salz vermischen. Mit einem Schuss Wasser verdünnen.



3. Würzige Mayo (1 Minute, ohne Kochen)

Perfekt für Burger, Tacos oder zum Dippen von gegrilltem Gemüse

Mayonnaise, scharfe Soße, geräuchertes Paprikapulver und einen Spritzer Limette vermischen.



Pfannenbrot

Weil frisches Brot im Garten einfach ein Flex ist

Du hast einen Zweiflammen-Kocher. Du hast eine Pfanne oder eine gusseiserne Pfanne. Du hast 15 Minuten. Du hast frisches Brot.

"Stovetop-Brot gewinnt keinen Schönheitswettbewerb. Die Oberseite bleibt blass. Die Unterseite wird knusprig. Aber dreh es für die letzten 2 Minuten um, oder toast die Scheiben in derselben Pfanne, und du wirst vergessen, was ein Ofen dir jemals angetan hat."

Am besten eignet sich eine holländische Gusseisenpfanne (Ofen) mit Deckel – aber eine Pfanne oder gusseiserne Pfanne mit einem Deckel jeglicher Art tut es auch



No-knead Pfannenbrot (benötigt 2-3 Stunden Ruhezeit – oder über Nacht)

3 Tassen Mehl, 1 TL Salz, 1/2 TL Instant-Hefe und 1,5 Tassen warmes Wasser mischen. Rühren. Abgedeckt 2-3 Stunden stehen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank). Wenn du bereit bist zu kochen, erhitze deine Pfanne auf mittlerer Stufe. Den Teig in die Pfanne geben. Mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. 15 Minuten backen. Wenden. Weitere 10 Minuten backen. Warm essen mit Butter, Knoblauchbutter (siehe Rezept 7) oder in Olivenöl getaucht.

Schnelles Soda-Brot (kein Warten – in 20 Minuten fertig)

2 Tassen Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Salz und 1 Tasse Buttermilch (oder normale Milch + ein Schuss Essig) mischen. Nur so lange rühren, bis es gerade vermischt ist – nicht übermischen. Zu einem runden Laib formen. Die Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Zugedeckt 10 Minuten backen. Wenden. Ohne Deckel weitere 10 Minuten backen. Auf den Boden klopfen – er sollte hohl klingen.



Mehr Pfannenbrot-Ideen!

1. Knoblauch-Käse-Pfannenbrot

Den schnellen Sodabrot-Teig zubereiten. Vor dem Backen in der Pfanne leicht flach drücken. Geriebenen Käse (Cheddar oder Parmesan) und zerdrückten Knoblauch auf die Oberseite drücken. Wie angegeben backen. Butter mit mehr Knoblauch schmelzen und nach dem Backen darauf pinseln.

2. Kräuter-Olivenöl-Brot

1 EL getrockneten Oregano, Rosmarin oder Thymian zum No-knead-Teig geben, bevor er ruht. Vor dem Backen Olivenöl in die Pfanne geben, bevor der Teig hineinkommt. Der Boden wird knusprig wie bei Focaccia.

3. Süßes Zimtbrot (Frühstück oder Dessert)

2 EL Zucker und 1 TL Zimt zum Sodabrot-Teig geben. Nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestreichen und mit mehr Zimtzucker bestreuen. Warm essen mit Joghurt oder Kompott.

Pro-Tipp: Mach den No-knead-Teig am Morgen. Lass ihn in einer Schüssel auf der Arbeitsplatte stehen. Wenn du abends draußen kochst, ist dein Brot bereit. Kein Ofen. Keine Bäckerei. Nur du und eine Pfanne.

Etwas Süßes

(Weil doch jeder Nachttisch liebt!)



Gegrillte Pfirsiche oder Ananas (5 Minuten, eine Flamme)

Schmeckt wie ein Restaurant-Dessert

Pfirsiche halbieren oder Ananas in Scheiben schneiden.

Mit der Schnittseite nach unten 2-3 Minuten grillieren, bis sie karamellisiert sind. Mit Joghurt, Eiscreme oder der übrigen Knoblauchbutter servieren (vertrau uns).



Schokoladen-Puddingkuchen vom Herd (15 Minuten, eine Flamme)

1 Tasse Mehl mit Backtriebmittel, 1/2 Tasse Zucker, 2 EL Kakaopulver, 1/2 Tasse Milch und 2 EL Öl oder geschmolzene Butter mischen. In eine leicht gefettete Pfanne giessen. Mit einem Deckel abdecken. Bei kleinster Hitze 12-15 Minuten kochen, bis die Oberfläche fest ist. Warm servieren – mit Joghurt, Eiscreme oder einfach so. Kein Ofen. Keine Backmischung.

Etwas zu trinken



Große Portion Eistee (5 Minuten aktiv, kein Herd)

Perfekt für alle, die unterwegs sind!!

Einen großen Krug mit kaltem Wasser füllen. 4 Teebeutel, eine Zitrone in Scheiben und eine Handvoll Minze hinzufügen. 1-2 Stunden in die Sonne stellen. Teebeutel entfernen. Über Eis servieren.

Der entspannte Rhythmus der Gartenküche

Während der Grill aufheizt:

Gemüse vorbereiten, Chimichurri machen, Brenner einrichten.

Während das Fleisch kocht:

Reis oder Bohnen auf einer Flamme starten. Das gebratene Gemüse auf der zweiten Flamme beginnen.

Während das Fleisch ruht:

Beilagen auf niedriger Stufe warm halten. Alles anrichten. Alle an den Tisch rufen.

Nach dem Essen (das Feuer ist noch heiss):

Zeit für Dessert! Schau dir die Dessert-Rezepte an oder toast sogar einfach übrig gebliebenes Brot mit Butter und Zimt.

Eine Nachricht von uns

Wir haben Rhino-Pods gebaut, weil wir all das einfacher machen wollten.

Unser Cucinino kann die meisten Zweiflammen-Kocher aufnehmen, hat ein eingebautes Waschbecken – keine externe Stromversorgung erforderlich. Er passt perfekt neben jeden Grill.

Der Cambio hat Platz für zwei handelsübliche Kocher und einen zusätzlichen doppelten Vorbereitungsbereich. Beide lassen sich für die Aufbewahrung zerlegen und halten ein Leben lang. Er gibt dir die Vorbereitungsfläche, die dein Garten schon immer gebraucht hat.

Aber selbst ohne unsere Ausrüstung – fang klein an. Fang mit einem guten Zweiflammen-Kocher und einer ebenen Fläche an. Bewahre eine eigene Outdoor-Kochbox auf. Füge Wasser und einen Mülleimer hinzu.

Wenn du draußen kochst, genieße den Moment. *Dafür ist es da.*

Go cook something great outdoors.



...where will you take me?