

Kinderkochkurs Herbstmenü vom 27. Oktober 2012

Da die beliebten Kochmützen ausgingen, wurden die Kinder an diesem Samstag mit einer Schürze eingekleidet, welche mit Namen und zum Teil auch mit eigenen Kreationen versehen waren. Wie immer wurde zuerst das Menü besprochen; Kürbissuppe, Baguette-Pastetli mit Rüblinudeln und zum Dessert Marroni-Brownies. Tönt gut, aber bis alles auf dem Tisch steht, gibt es noch einiges zu tun.

Die Kinder nahmen zuerst den Kampf mit dem Kürbis auf, rüsteten und schnitten ihn in Würfel. Beim Rüsten der Zwiebeln flossen prompt ein paar Tränen, trotzdem wurde fleissig weiter gearbeitet. Nachdem der Kürbis und die Zwiebeln in der Pfanne angedämpft und mit Bouillon abgelöscht wurden, konnte die Suppe alleine weiterkochen und die Jungköche waren bereit für eine neue Aufgabe.

Das Baguette wurde in Stücke geschnitten, ausgehöhlt und vom weichen Brotkern wurde intensiv genascht. Anschliessend hiess es wieder Zwiebeln schneiden für die Füllung, was keinem Jungkoch die Laune verdarb. In einer Bratpfanne wurde das Hackfleisch mit den Zwiebeln und den frisch geschnittenen Pilze angebraten. Dazu wurde eine feine Sauce kreiert und mmmh es riecht schon ganz lecker aus der Kochschule Anmannsmatt.

Damit das Dessert zum Schluss auch bereit ist, wurden alle Zutaten in einer grossen Schüssel gemixt und immer wieder mit den Finger vom Teig genascht. Der ganze Teig wurde auf ein Backblech gestürzt und ausgestrichen. Die Jungköche fanden es total spannend zuzuschauen wie die Brownies gebacken wurden und so sah man des öfteren ein Kind kniend vor dem Backofen.

Jetzt fehlten nur noch die Rüblinudeln! Dazu mussten sie die Rüeblü rüsten und in dünne Nudeln hobeln, was gar nicht so einfach war. Aber auch das haben sie ganz toll hingekriegt - Bravo!

Die Nudeln wurden angedämpft und dazu gab es eine feine Honigsauce.

Beim Tisch aufdecken wurden verschiedene Servietten-Variationen ausprobiert und die Tische sahen danach sehr einladend aus. Doch bevor sie mit Essen beginnen konnten, mussten sie noch die Kürbissuppe pürieren und mit Rahm dekorieren.

Endlich konnten sie mit Essen anfangen, während die Baguette knusprig gebacken wurden und die Brownies am auskühlen waren. Danach füllte jeder sein Baguette mit Sauce und schöpfte sich von den Rüeblü-Nudeln. Obwohl alle sehr hungrig waren, war es beim Essen nicht gerade leise, offenbar spürte der eine oder andere den angekündigten Schnee!

Vor dem Dessert wurde noch fleissig aufgeräumt und abgewaschen, denn keiner wollte sich die Brownies entgehen lassen. Zum Glück hatte es davon genug und jeder konnte noch ein paar mit nach Hause nehmen. Nun sind wir gespannt, ob die Kinder zu Hause beim nachbacken auch so lange in den Backofen schauen können..

Einmal mehr durfte Frau Helena Käppeli mit den aufgeweckten Kindern einen tollen Kinderkochkurs verbringen.

