

MSG Wild-Kochkurs

Am 14. Oktober trafen wir uns zum 1. MSG Wildkochkurs. Nachdem es ja bekanntlich das erste Mal zu wenig Anmeldungen hatte, konnten wir diesen Kurs doch mit 9 Teilnehmer/innen durchführen. Es waren nicht nur Frauen anwesend, nein es gab auch Frauen die ihre Männer geschickt haben!

So machten wir uns nach einem kleinen Begrüssungsapero an die Arbeit. Galt es doch einiges vorzubereiten. In kleinen Gruppen wurden die verschiedenen Gänge zubereitet.

Nelly Truninger und Patrizia Siegfried kochten uns eine hervorragende Steinpilzsuppe. Bruno Tschudin und Georg Weber richteten den Herbstsalat mit warmer Entenbrust an. Ruedi Vollenweider und Thomi Zünd versuchten das Rehfilet im Nudelteig. Es war wohl das schwierigste Gericht des Abends. Iris Buner und Hans Meier kochten das Rehgeschnetzelte Hubertus mit frischen Eierschwämmli und Steinpilzen. Iris und Hans grillierten auch die Hirschschnitzel mit Preiselbeeren und bereiteten das Rotkraut vor. Die hausgemachten Spätzli machte Nelly. Für das feine Zimtparfait mit Rotweifeigen war Rita Bruderer verantwortlich. Nach dem Kochen ging es ans Abwaschen. Leider fanden nicht alle den Weg in die Abwaschküche. Seltsamerweise waren aber die Männer dort in überzahl.....

Wir hatten an diesem Abend doch einiges zu lachen. Auch wenn Wildgerichte nicht jederfrau/mann sind, so hatten die anwesenden doch einiges lernen können. Zu hoffen bleibt nur, dass die Männer das Gelernte auch zu Hause ihren Frauen vorkochen werden.

Noch ein Tipp zum Schluss:

Lasagne-Nudeln gehen auch für das Rehfilet im Nudelteig.
Ansonsten: Nottelefon 079 634 30 06

Bis zum nächsten Kochkurs.

Roli