

Kochen wie die Profis: Schmankerlküche mit Küchenmeister Friedl Schuster

Nach 2 Jahren bedingter Corona- Zwangspause fand kürzlich im Rahmen der Bürgerhilfe Petting wieder ein Kochabend mit Friedl Schuster in der Schulküche statt.

Passend zur Sommer Grillsaison kreierte der Küchenmeister tolle Gerichte neu interpretiert mit modernem Touch.

Die Speisenfolge; gebackener Ofenkartoffel mit Sauerrahm- Frischäse ,Speck, Röstzwiebelfüllung und Räucherlachsrossette , saftige glasierte Spare Ribs aus dem Ofen ,amerikanischer Krautsalat und als krönender Abschluss für alle Gluthaferl luftige Waldmeister Creme mit weißer Schokolade und Erdbeerragout Kürbiskrokant.

Anschaulich und fachlich fundiert erklärte Schuster auf was es ankommt und dass zum guten Gelingen der Spare Ribs kein überteuerter Grill und stundenlanges Warten und Zelebrieren nötig ist .

Aufmerksam verfolgten die Teilnehmer sämtliche Arbeitsschritte.

Bemerkenswert wurde auch aufgenommen dass überwiegend sämtliche Zutaten ,Gewürze etc. schon im Gewürzregal zuhause vorhanden sind und nix exotisches verwendet wurde.

Die Vorspeise ein Hingucker sehr g'schmackige Hauptspeise voller rassiger Fleischgeschmack, sich selbst vom Knochen lösend.

Die Nachspeise ein Traum in den Farben grün, rot und weiß .

Die luftige Waldmeistercreme zum Schluß krönte diesen Kochabend

Dem Applaus der Teilnehmer war zu entnehmen ,dass dieser Abend nicht vergessen wird und der einstimmige Tenor" diese tollen Gerichte Koch ma garantiert nach.

"wir kommen im Herbst zum nächsten Kochabend bestimmt wieder....Termin: 11.11.2022

.Zur Info:

Die Kochvorführungen von der Bürgerhilfe ausgehend sind nicht den Pettingern vorenthalten jeder der Interesse hat kann sich anmelden



