

Kochen wie ein Profi

Auch für dieses Jahr konnte die Pettinger Bürgerhilfe wieder Küchenmeister Friedl Schuster für zwei Kochkurse gewinnen.

Ein „Überraschungsmenü“ stand beim ersten Kochkurs auf dem Programm.

Der Kurs fand wieder in der Küche der Grundschule Petting statt.



Als Vorspeise gab es eine vitaminreiche Bärlauch-Schaumsuppe (Bärlauch enthält viel Vitamin C, Eisen und Magnesium, wirkt blutdrucksenkend, entzündungshemmend und antibakteriell) mit gebratenen Garnelen.

Als Hauptspeise gab es ein italienisches



Gericht: „Ossobuco“

– geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüse und Bandnudeln.

Als Dessert konnten die Teilnehmerinnen Mousse au chocolate mit marinierten Erdbeeren genießen. Ausführlich wurde von Friedl Schuster erklärt



und demonstriert wie wichtig es sei beim Aufschlagen der Eigelb-Zuckermasse über 70 Grad zu kommen damit bei der Herstellung von Mousse au chocolate evtl. vorhandene Keime in den Eiern abgetötet werden können.

Es war wieder ein Abend für „Genießer“ in einer netten Runde!

Der nächste Kochabend findet dann am 17.11.2023 statt. Wunschvorschläge für das Menü gerne unter

christine.vordermayer@gemeinde-petting.de

