

## Kochkurs im November 2012

Voller Vorfreude trafen sich 16 Kochkursteilnehmer in der Schulküche in Vogt zu einem speziell auf die Verwertung heimischer Fische abgestimmten Kochkurs. Wir waren ein Mix aus Anglerfrauen und Anglern aus unserem Verein sowie den Nachbarvereinen "Bauermühle Waldburg" und "Fischereiverein Karssee".

Unsere Köchin Jutta Jung erklärte uns kurz ihr Programm und schon ging es an die Fische.....

### Speisekarte erster Abend:

Ungarische Fischsuppe

Saurer Zwiebelkarpfen

Zweierlei Fischküchle



Die Karpfen werden fachgerecht zerlegt.



Dann geht es mit der Suppe los.



Anschließend sind die Fischküchle dran.



Saurer Zwiebelkarpfen schmeckt genial.



Riecht schon recht gut.



Gemeinsames Essen unserer Kochergebnisse.

Alles was wir nicht aufgegessen hatten, wurde in kleine Behältnisse gefüllt und als "Probiererle" mit nach Hause genommen. Einstimmiger Tenor zu Hause: "Wenn der Karpfen so zubereitet wird und so gut schmeckt, dann könnt ihr öfter einen Karpfen bringen!" Dieses Lob geht ganz klar an Jutta Jung und ihre Kochkünste.

### Speisekarte zweiter Abend:

Räucherfischsuppe

Hechtklößchen

Forellensülze



"Ein mal zeig ich's, dann seid ihr dran".



Das wird die Räucherfischsuppe.



Hechtklößchen für die Suppe.



Hechtklößchen auf Paprikagemüse.



Die Forellensülzchen sind fertig.



Und wieder ein schöner Ausklang.

Auch nach diesem Kochabend wurden die Reste mitgenommen um unsere Lieben zu verköstigen. Wie schon nach dem ersten Abend war die Begeisterung groß.

**Speisekarte dritter Abend: Finale!**

- Fischmaultäschle
- Wirsingröllchen
- Forellen-Matjes-Salat





Jutta, viieeelen Dank! Der Kochkurs war super.



Jutta hat jedem von uns ein Kärpflein gehäkelt.



Glückliche Köchinnen und Köche sind



glücklichere Menschen, ganz bestimmt!

Wir konnten nicht nur lernen unsere Fische zuzubereiten. Jutta hat uns ganz nebenbei auf wunderbare Weise den Wert unserer Lebensmittel wieder bewusst gemacht.

**Fischgerichte von Jutta in wenigen Worten:**

**Lecker, regional, bodenständig, einfach und gleichzeitig doch genial!**

Zu guter Letzt bedanken wir uns beim Schulrektor Uli Zander für die Überlassung der Küche.