

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

In der Ritterschänke kommen Pilze mit Semmelknödel auf den Tisch

Weiße Elfenpilze und grüne Kräuternockerl

MZ-SERIE Die Miniköche waren bei Waltraud und Johanna Maria Sturm in der Ritterschänke bei Essing zu Besuch. Dort standen Pilze und Kräuter auf ihrem Lehrplan.

VON CLAUDIA POLLOK

ESSING-RANDECK. Vor der Sommerpause nahmen sich die Miniköche einen echten Klassiker der bayerischen Küche vor: Semmelknödel auf Pilzragout. Waltraud Sturm lud sie gemeinsam mit ihrer Tochter Johanna Maria zu ihnen in die Ritterschänke neben der Burg Randeck ein. Dort staunten die Miniköche über die vielen Pilze, die ihnen die Küchenchefin in einem Korb mitgebracht hatte. Von Pfifferlingen über Steinpilze bis asiatische Pilze war alles dabei, was sich zurzeit im Supermarkt finden lässt.

Los ging es aber erst mal mit der Zubereitung der Semmelknödel. Johanna Maria Sturm zeigte den Kindern, welche Zutaten in die Semmelknödel gehören. Eifrig schütteten die Kinder Semmel-Scheiben, Eier, Butter, Zwiebel und Milch in eine Wanne und verfeinerten sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Muskat. „So jetzt könnt's kneten“, sagte Johanna Maria Sturm und gab damit den Startschuss zum Kneten. Sofort formten zahlreiche kleine Hände große Semmelknödel und legten sie auf ein Blech.

Kräuter statt künstlicher Farbstoffe Dann waren die Pilze an der Reihe: Johanna Maria Sturm hat für die Kinder extra einen riesigen Korb mit verschiedensten Sorten mitgebracht. Pioppini-Pilze, Shii-Take-Pilze oder Enoki-Pilze, die auch weiße Elfenpilze genannt werden – in ihrem Korb gab es für die Miniköche viele neue Sorten zu entdecken. Jeder durfte sich die Pilze aussuchen, die ihm am besten gefiel und drauflos schnippeln.

Dass in die Soße neben Brühe und Sahne auch Weißwein hineingehört, versetzte die Kinder kurz in Aufregung. Doch Sturm beruhigte sie schnell: Der Alkohol verkocht vollständig. Während die Pilze auf dem Herd anschwitzten, bereiten die Miniköche die Kräuternockerl für die Rinderbrühe vor. Dazu mischten sie eine grüne Spinat-Bärlauch-Paste zu Kalbsbrät, Eiweiß, Sahne und würzten alles abermals mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Für die Spinat-Bärlauch-Paste brühte die Köchin die Kräuter kurz zuvor mit heißem Wasser und pürierte sie anschließend. „Das ergibt eine wunderschöne grüne Farbe, ganz ohne künstliche Farbstoffe“, sagte Sturm und machte den Kindern vor, wie die fertige Masse ganz leicht mit einem Löffel auf der Handfläche in die richti-



Die Spinat-Bärlauch-Paste gibt den Kräuternockerln eine wunderschöne grüne Farbe, ganz ohne künstliche Farbstoffe, erklärt Küchenchefin Johanna Sturm. Jetzt muss die Paste nur noch gut verrührt werden – natürlich funktioniert das in Teamarbeit am besten. Fotos: Pollok



Sturm zeigt den Kindern die Pilze-Sorten.



Noch mal kneten und ab in den Topf



Einen Servietten-Schuh zu falten ist nicht leicht.

RAHMSCHWAMMERL MIT SEMMELKNÖDEL

► **Zutaten für die Semmelknödel:** 1 kg Semmeln (fein geschnitten); 18 Eier; 120g Butter; ½ Zwiebel; ¼ l Milch; Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie gehackt
► **Zubereitung:** Butter, Zwiebel und Milch zusammen aufkochen, anschließend die Milchbrühe zu den Semmeln geben und die Eier hinzugeben. Mit Kräutern und Gewürzen kann die Masse

fertig abgeschmeckt werden, bevor sie zu Knödel geformt wird. Diese werden in siedendem Wasser gegart bis sie an der Oberfläche schwimmen.

► **Zutaten für die Rahmschwammerl:** ½ kg Pilze (nach Geschmack: Pfifferlinge, Steinpilze, etc.); 6 cl Weißwein, 1 Zwiebel; 100 ml Brühe; 400 ml Sahne etwas Öl; etwas Stärke (zum Binden)

für die Garnitur können Schnittlauch und Petersilie verwendet werden.

► **Zubereitung:** Pilze und Zwiebel zusammen anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Danach wird die Hitze etwas reduziert und der Topf beim Aufkochen mit Brühe aufgefüllt. Anschließend kommt Sahne hinzu. Zwischendrin sollte das Abschmecken nicht vergessen wer-

den und je nach Bedarf noch mehr Salz oder Pfeffer hinzugefügt werden. Zum Schluss vermischt man Stärke mit Wasser und rührt das Gemisch in die kochende Pilzbrühe ein. So wird die Sahne-Soße etwas fester. Vor dem Servieren können die Pilze auf dem Teller mit Schnittlauch und Petersilie garnieren werden.

ge Form gedrückt wird. Nachdem die Kinder die letzten Kräuternockerl in den Topf warfen, trafen sie sich im mittelalterlich gestalteten Saal. Dort hieß es: Tisch decken. Diesen schmückten sie mit einem grünen

Tuch, das sie mit Steinen und Kräutern schmückten.

Ein Cocktail zum Abkühlen

Zur Abkühlung gab es vor dem Essen dann einen Hugo – natürlich alkohol-

frei. Kindersekt, Mineralwasser, Holunderblüten-Sirup, Limetten, Minze und Eis – fertig war der erfrischende Cocktail. So konnten die Miniköche ihr letztes Essen vor der Sommerpause in vollen Zügen genießen.

Zum Abschied hatten Waltraud und Johanna Maria Sturm noch eine Überraschung für die Kinder: Jeder Minikoch bekam eine echte Kochmütze und ein kleines Lehrbuch über Kräuter von ihnen.

DER KÜCHENTIPP



Köchin Johanna Sturm empfiehlt: Rahmschwammerl mit Semmelknödel. Als typisch bayerisches Gericht stehe es in der Ritterschänke Burg Randeck immer auf der Speiskarte. Entgegen der im Volksmund üblichen Bedenken sei das Aufwärmen von Pilzen unbedenklich, wenn sie gleich nach der Mahlzeit im Kühlschrank deponiert werden, sagt Sturm. Nur der Geschmack ist nicht mehr so gut, als seien sie frisch zubereitet.

Am Wochenende kocht jetzt Emily

Wie lange bist du schon eine Mini-Köchin?

Ich bin seit einem Jahr Mitglied bei den Mini-Köchen.

Wie hast du von der Gruppe erfahren?

Meine Mama hat von den Mini-Köchen in der Mittelbayerischen Zeitung gelesen und mich gefragt, ob ich mitmachen möchte. Eigentlich wollte die Tochter einer Freundin von meiner Mutter gemeinsam mit mir anfangen, dass hat aber nicht geklappt.

Dann hast du die anderen Mini-Köche erst bei den Treffen kennengelernt?

Ja, stimmt. Erst kannte ich keinen. Aber jetzt verstehen wir uns alle sehr gut.

INTERVIEW

EMILY BRANDL
Mini-Köchin

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

Kochst du jetzt auch manchmal zu Hause?

Ja, jedes Wochenende probiere ich ein Rezept aus, das wir bei den Mini-Kö-

chen gelernt haben. Natürlich helfen mir meine Eltern, wenn ich mal etwas nicht weiß, aber das Meiste mache ich ganz allein.

Hast du deinen Eltern schon immer gerne beim Kochen geholfen?

Ja, Kochen hat mir schon immer Spaß gemacht und meiner älteren Schwester helfe ich zu Hause auch gerne beim Torten-Backen.

Welches Treffen der Mini-Köche hat dir bis jetzt am meisten Spaß gemacht?

Am meisten hat mir bis jetzt das Grillen im Weißen Brauhaus in Kelheim gefallen. Die Ritterschänke gefällt mir dieses Mal aber auch gut, weil wir viel über Kräuter und Soßen lernen. (cp)

AKTUELL IM NETZ

Bilder zum Thema!



Waltraud und Johanna Sturm haben die Mini-Köche zu sich in die Ritterschänke neben der Burg Randeck im Altmühltal eingeladen. Diesmal drehte sich bei den kleinen Köchen alles rund um Pilze und Kräuter. Fotos finden Sie in unserer Bildergalerie:

► mittelbayerische.de/kelheim