

Ein überraschender Gaumenschmaus

MINIKÖCHE Kelheims Kochnachwuchs widmet sich der Fastenspeise. Was sich in Altessing erst wenig prickelnd anhörte, entpuppte sich als überraschend lecker.

ALTESSING. Nachdem der Fisch bereits im vergangenen Jahr Thema war, was lag mitten in der Fastenzeit näher, als diesmal die Fastenspeisen in Angriff zu nehmen? Fastenspeisen – in den Ohren der Kelheimer Miniköche hörte sich das zunächst nicht sonderlich prickelnd und schmackhaft an. Am Ende verputzten die Mädchen und Buben, die mit Arthur Ehrl vom gleichnamigen Gasthof in Altessing zubereiteten Strudel-Variationen aber mit Genuss.

Der Klassiker „Strudel“ kann auf sehr vielfältige Art zubereitet werden. Grundlage ist immer der Strudelteig, in den einfach alles eingewickelt werden kann. Ein richtig geschmeidiger Teig wird am besten per Hand zubereitet, erklärte Ehrl dem Küchennachwuchs. Denn nur so lasse sich fühlen, sehen und richtig einschätzen, wann er perfekt ist.

Fleisch war tabu in der Fastenzeit

Womit man den fertigen Teig dann füllt, hängt von der Jahreszeit ab und natürlich von persönlichen Vorlieben. Die Bandbreite ist groß: von süß bis salzig, fruchtig, gemüsig, käsig oder fleischig. Bei der Zubereitung von Strudel sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Eine Sache, die den Miniköchen sehr gefiel. Das Ganze dann noch kombiniert mit Früchtekompott, Eis, Sahne oder Schokosoße oder in der deftigen Variante mit salzigen Soßen. Klang perfekt in den Ohren der Kinder. Zwecks Fastenzeit galt für die Miniköche natürlich die Maßgabe „fleischlos“. Zusammen mit Arthur Ehrl und seinem Kollegen Max bereiteten sie als Hauptspeise Gemüsestrudel mit Tomatensoße und als Dessert Apfelstrudel mit selbst gemachtem Vanilleeis zu.

Lieber Schnibbeln als Geschirrkunde

Beim Schnibbeln und Kochen waren die Miniköche noch voll konzentriert bei der Sache. Als es dann aber im theoretischen Teil um verschiedene Geschirrförmchen und deren Bezeichnung ging, ließ die Aufmerksamkeit in den Augen der Teammanager doch ein wenig nach. Da erschien manchem Nachwuchs-Koch ein Plausch mit dem Nachbarn über Erlebnisse der vergangenen Wochen interessanter als die Unterschiede zwischen Teller-Spiegel, -Fahne oder -Fuß oder einer Sauciere, einer Terrine und einem Kännchen.

Beate Schneider und ihre Kollegen



Ein ordentlicher Strudelteig will mit der Hand geknetet werden.

Fotos: Schneider



Konzentriert machten sich Charlotte, Marco, Louis und die anderen ans Äpfel schälen und schneiden.

nahmen es mit Gelassenheit. Zeigt es doch, dass die 13 Miniköche in den vergangenen eineinhalb Jahren auch zu einer guten Gemeinschaft zusammengewachsen sind.

Auch beim gemeinsamen Verschmausen der beiden Strudelvarianten blieb am Ende noch ein wenig Zeit zum Ratschen.

Die süße Variante traf einmal mehr

REZEPT

► **Strudelteig:** 1kg Mehl sieben, eine Mulde bilden, vier Eier, 8 EL Öl, 400 ml Wasser, etwas Salz, alles in die Mulde geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (die Hälfte des Teigs kann für eine süße, die andere für eine deftige Variante verwendet werden);

► **Füllung:** ca. 3 kg Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden; Äpfel mit ca. 300 ml Sahne, Zitronensaft, Zimt und ca. 300 g Zucker mischen, Teig dünn ausrollen mit Apfel-Sahne-Masse füllen, aufrollen und aufs Blech legen, ca. 30 Minuten bei 200 Grad Celsius im Ofen backen. Zum Ende der Backzeit mit Ei-gelb bestreichen und fertig backen.

noch eher den Geschmack der Kinder. Doch auch der „gesunde“ Gemüsestrudel entpuppte sich als überraschend lecker. Das mussten die Miniköche einräumen.