

Kochabend 17. Oktober 2013, Minfeld
HW

Trio von Grumbeere, Posaune und Trompete
Ein vegetarisches Gericht

Gequellte mit

- Limburger oder
 - Heringe in Sahnesoße oder
 - Butter oder
 - Milram Frühlingsquark oder
 - Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch oder
 - Salz oder
 - Leberwurst oder
-
- Grumbeere (ca. 5 – 10 Stück pro Person, je nach Größe) in sauberen Topf geben
 - Mit Wasser bis zur Hälfte auffüllen
 - Prise Salz hinzugeben
 - Topf auf den Herd stellen, höchste Stufe
 - Inhalt zum Kochen bringen lassen
 - Zwischendurch mittels Küchenmesser durch Hineinstecken (in Grumbeere) prüfen ob bereits
gar
 - Wenn die Knolle gar ist, wird sich die Haut teilweise von selbst ablösen
 - Wasser abschütten, Topf auf einem Untersetzer auf dem Tisch abstellen
 - Jeder Mitesser nimmt sich die Grumbeere mittels einer Gabel heraus und schält diese selbsttätig, danach mit einer der oben genannten Zutaten (oder auch nicht) verzehren
 - Nicht verzehrte Grumbeere auf einem Teller abkühlen lassen für den nächsten Tag (für gebredelde mit Zwiebel, Speck, Ei ...)
 - Ein fleischloses Gericht, nicht nur für „Freitags“.
 - Dessert, nicht notwendig weil satt!