

Erster Kochabend der Kolpingfamilie Bremgarten

Beim Erstellen des Jahresplans hat der Vorstand beschlossen, mal etwas Neues ins Programm zu nehmen und Helen bereitete einen Kochabend für die ganze Kolpingfamilie vor. Leider konnten sich nur 6 Vereinsmitglieder für diesen Anlass erwärmen.

Nichts destotrotz liessen wir uns den Abend nicht vermiesen und genossen ein reichhaltiges Menü. Ein ausgiebiger Zutatentisch erwartete uns am Samstagabend und nach dem wir die Rezepte durchgelesen hatten, konnte das Kochen beginnen. Erst noch etwas zögerlich, da es für 3 Personen der erste Kochabend war, aber nachdem alles klar war wurde gerüstet, gekocht und gebraten. Am Ende gab es ein Menü, welches allen gemundet hat.

Im Beiblatt vom letzten Info konntet ihr bereits lesen, welches das Menü war. Erst gab es einen wunderbaren Nüsslisalat mit Walnussdressing. Als zweite Vorspeise wurde dann etwas Ungewöhnliches serviert; es gab Chicorée mit Schinken umwickelt und das ganze gratiniert. Nach den ersten Bissen waren dann die skeptischen Gesichter verschwunden und wir genossen das leicht bittere Gericht. Das Hauptgericht bestand aus selbstgemachten Gnocchi an vier verschiedenen Saucen. Wer macht sich schon zuhause die Mühe, Gnocchi selber zu machen? Wir haben diese Herausforderung gewagt und das war schon was anderes als die gekauften aus den Grossverteilern. Das Beste kam dann am Schluss, das Dessert. Wenn ich mir die Orangenhälften mit Orangenstückchen, Vanilleglace und der Baiserhaube vorstelle, läuft mir das Wasser im Mund zusammen.

Schön war es, dass ich bei diesem Kochabend weitere Vereinsmitglieder besser kennen lernte und das bei einem geselligen Anlass. Wo lernt man sich besser kennen wie beim Kochen und Essen? Helen, vielen Dank für die Organisation und den Einkauf, hoffentlich gibt es wieder mal so einen Anlass.

Irene