

Kochabend bryk

Am 13. Juli durften die Brykler ihren Kochabend mal nicht in Bremgarten durchführen. Das Thema war **Sarganserländer Küche**. Irene hatte die ganze Gruppe zu sich nach Hause eingeladen. Also hiess es am Samstagabend mit zwei Fahrgemeinschaften sich auf den Weg nach Gams zu machen. Nach dem alle das Ziel in Gams erreicht hatten, gab es eine Hausführung bevor wir den vorbereiteten Apéro geniessen durften. Irene und Oskar waren schon fleissig und backten schon im Voraus das **Türgäbrot mit Dörrbirnen**. Dazu wurde uns ein feiner Wein serviert. Motiviert wurden die Rezepte verteilt und jeder suchte sich ein passendes aus. Die einen wagten sich an etwas Anspruchsvolleres, die anderen schnappten sich die einfachen Rezepte. Nun wurde in der grossen Küche fleissig geschnitten, geknetet, gebrutzelt, gerührt und gebacken.

Die erste Vorspeise konnte bald genossen werden. Serviert wurde uns **Marroni-Kürbissuppe**, welche nicht nur im Herbst lecker schmeckt. Als zweite Vorspeise durften wir die **Käsetaschen** probieren. Danach wurden in der Küche die beiden Hauptgänge für den Verzehr vorbereitet. Für die einen hiess dies schmunzelnde Unterhaltung, für die anderen anstrengende und ungewohnte Arbeit... Auf dem Tisch standen dann **Gmüäs-Chnöpfli** und ein **Dinkelgratin mit Curry** und vom Grill kam noch die **Bachforelle im Heu** dazu. Trotzdem, dass alle jetzt schon genug gegessen hatten, durfte das Dessert natürlich nicht fehlen. Auf dem Menüplan stand ein **Beerenauflauf**. Dazu gab es noch die **Niedelzältli mit Nüssen**.

Jedes Gericht war ein Genuss und jeder von uns ging mit einem vollen Bauch nach Hause. Zur späten Stunde machten sich die einen auf den Weg ins Bündnerland, die anderen wieder zurück in den Aargau.

Es war ein schöner Abend mit tollen Rezepten. Vielen Dank an Irene und Oskar für die Einladung und das Organisieren des Kochabends 2013.