

# bryklerKochabend

Am 4. Oktober 2014 luden Adrian und unser Bündner Neumitglied Marc zum jährlichen Kochabend ein. Um 18.00 Uhr begrüsstet sie uns im Pfarreizentrum zum Bündner-Spezialitäten Abend. Gespannt gingen wir gemeinsam die Rezepte durch, um anschliessend die Arbeiten verteilen zu können. Mit den Anwesenden konnten genau vier Kochgruppen gemacht werden. Zum Apéro gab es **Bündner Salsiz-Gipfeli**, welche Oski und Irene in Angriff nahmen. Danach standen auf dem Menüplan folgende Gerichte: Die **Maluns da Lai**, Adrian und Marc nahmen sich dieses Menü zur Brust. (Dies verlangte eine sehr anspruchsvolle Zubereitungsart mit viel Arm-Einsatz!) Die **Capuns** suchten sich Sonja und Paul aus. Für die **Churer Fleischtorte** nahmen sich Helen, Hanni und Rafael die Kochzeit. (Helen liess ihrem dekorativen Faire freien Lauf.) Da der Apéro als erstes fertig war und so fein wie dieser schmeckte, auch schnell in den Bäuchen verschwand, machten Irene und Oski noch die **Pizokels „Churwalder Art“**. Da alle so vertieft in ihre Rezepte waren und die Zeit im Flug verging, wurden alle Kochwerke zusammen fertig. Wir beschlossen, uns ein Bündner-Buffer herzurichten. So konnte jeder seinen Teller füllen, wie er wollte. Es schmeckte alles wunderbar. Zugegeben, einige konnten sich nicht ganz mit den Maluns anfreunden und waren froh, dass sich Adrian zu Hause noch die Mühe nahm und sich mit dem Thema Apfelmus auseinander setzte. Denn dies passte hervorragend zu den **Maluns....** Leider konnten wir nicht alles aufessen, da jeder von uns wusste, dass Adrian und Marc noch ein **Semifredo mit Bündner Röteli und caramelisierten Baumnüssen** vorbereitet hat und Hanni, Helen und Rafael das **Fuatscha grassa**. Und für das Dessert muss immer noch ein kleiner Platz vorhanden sein, oder? Das Schlemmen zum Abschluss war das „Tüpfelchen“ auf dem i! Zufrieden und mit vollen Bäuchen machten wir uns ans Aufräumen. Es war sehr interessant, die speziellen Rezepte der Bündner nachzukochen und zu probieren. Und dank dem Dossier, welches wir bekommen haben, können wir dies nun jederzeit zu Hause wiederholen. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön für die tolle Organisation des diesjährigen Kochabends an Adrian und Marc!

Sonja Conrad-Belser