

Sechs Rezepte, statt alle Neune

Der Strolch und das wilde Dutzend: Kegelfclub Chaos-9 in Action am MK-Herd

LAUTERBACH. Es ist schon vorgekommen, wenn Männer zu lange ihre Blicke auf das wilde Dutzend geworfen haben, dass sie nur noch mit Blessuren davongekommen sind.

Von Gerhard Otterbein & Ute Kirst

So geschehen in Münster. Zwölf Kegeldamen treten gemeinsam auf einem „Bierbike“ in die Pedale. Zeitgleich tut das ein junger Mann allein auf seinem Rad. Es scheint, er kann sich nicht satt sehen und begleitet die fröhliche Vogelsberger Frauenkegelfraktion Zentimeter für Zentimeter mit den Augen; bis zum nächsten Poller. Unter lautem Geschepper fährt er dagegen und knallt der Länge nach hin.

Und die Moral von der Geschicht... Fällt der Blick auf Anette, Ulla, Christiane, Elke, Claudia, Norma, Conny, Moni, Sabine, Jutta, Kristina und Martina, sollte man besser mit beiden Beinen fest auf der Erde oder in der Nähe eines Küchenherdes stehen. Denn Kochen kann die verschworene Gemeinschaft, die seit 20 Jahren als Chaos-9 unterwegs ist. Zwar hat das mit dem Kegeln leicht nachgelassen, aber die Freundschaft und die Unternehmungslust ist geblieben. Die Damenriege trifft sich



Was passiert, wenn wilde I2 auf einen Strolch treffen? Es wird gekocht und gegessen.

nach wie vor alle 14 Tage regelmäßig – gekegelt wird aber nur alle vier Wochen in „Karins Bierstube“.

„Der Strolch ist ein cooler Typ!“ Die Kegelschwester tragen das Konterfei mit Stolz, denn es gibt einige Eigenschaften, die sie mir der Figur verbindet. Und da der Strolch und sie gerne über den Tellerrand

hinausschauen, teilen sie die Freude an Ausflügen durch die Republik. Zehn Orte, zehn kulinarische Momente, davon sechs Gerichte zum Nachkochen – das verrät die liebevoll gestaltete Menükarte. Eine Geschichte gibt es auch zu jedem Ort zu erzählen. Nichts kann sie mehr schonen. Selbst nicht die bunten Gestalten in Lack & Leder auf der Hamburger Reeperbahn. In Aachen wartet das Glück in Form von einem 100-Euro-Gewinn im Spielcasino. Kegelschwester Jutta und Moni zeigten in Dresden mehr als sie wollten. Mit fast nichts an sperrten sie sich aus der Ferienwohnung. Der Herr vom Schlüsseldienst hat seine Freude, kassierte aber dennoch 300 Euro. Zum Glück war der Betrag über eine Versicherung abgedeckt. Bayreuth: Mann lachte über die kleinen Mädchen mit den großen Bieren. In Dresden führt Anette eine Polonaise nach Texten von Udo

Lindenberg an, obwohl sie kein Fan seiner Lieder ist und dementsprechend ihr die Texte fremd sind. Der vorab verabreichte Eierlikör und Improvisationstalent ließ selbst das anwesende Lindenberg-Double nichts von der Bildungslücke bemerken. Ein echtes Chaos-9-Mädel meistert jede Situation.

„Wer ist Alfons Schuhbeck?“ Kochen wie bei Muttern, heißt die Devise. Fernsehköche haben kein Gewicht. Der Spaß am Kochen ist dennoch vorhanden. Auch kann man den gestandenen Chaos-9-Frauen nichts Großartiges mehr beibringen. Noch nie haben sie zusammen gekocht, stehen aber ganz professionell am Herd und jede kennt ihre Aufgabe. Dabei ist nur eine gelernte Köchin unter ihnen. Sonst läuten die Berufe: Diplom-Verwaltungswirtin, Mediengestalterin, Industriekauffrau, Erzieherin, Groß- und Außenhandelskauffrau, Hauswirt-

schafterin, Polizeibeamtin, Pflegehelferin, Kommunikationsdesignerin, zahnmedizinische Fachangestellte.

Hand in Hand entstehen Köstlichkeiten, die simple Hausmannskost weit übersteigen. Simpel sind nur die Speisenbezeichnungen. Der Begriff „Bayerischer Käse-Wurst-Salat“ verrät leider nichts von dem gigantischen Geschmack. Einfacher „Pannfisch mit Bratkartoffeln“ ruft ein „Mmmh“ nach dem anderen auf den Plan. Und erst das „Beschwipste Pumpernickel“... Der Tisch hat noch nie so viele Strolch-Accessoires gesehen. „Strolche-am-Herd ist eine gute Aktion!“ Drücken ihre Worte aus. Was das Herz sagt, zeigt die kreative Tischdekoration deutlich: „Wir sind Strolch!“ Wer auch Strolchfan werden möchte, der schaut auf die Internetseite www.lauterbacher-strolch.com.

Egal, ob der Status Quo „Single“ oder „verheiratet“ lautet. Die Freundschaft von Chaos-9 kann so schnell nichts erschüttern.



Der Kegelfclub hat angerichtet.

Fotos: Gerhard Otterbein

Frittatensuppe

Zutaten:
1 Liter Gemüsebrühe mit Suppengrün (Lauch, Möhren, Sellerie)
2 Ei(er); 100 g Mehl glattes;
200 ml Milch; 1 TL Salz
1 St Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung
Gemüsebrühe mit Suppengrün und Gewürzen herstellen
Eier, Milch, Mehl und Salz glatt

rühren. In einer flachen Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Pfannkuchenteig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Solange wiederholen bis der gesamte Teig verbraucht ist. Pfannkuchen erkalten lassen und in dünne Streifen schneiden.

Frittaten in die Suppe geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.



Fliegende Pfannkuchen.



Bayerischer Käse-Wurst-Salat.

Beschwipster Pumpernickel

Zutaten:
300 g Erdbeeren; 3 cl Rum
40 g Zucker;
80 g Pumpernickel;
1 Msp Zimt;
40g geriebene Schokolade;
250 g Mascarpone;
400 ml geschlagene Sahne;
Mark von 2 Vanilleschoten

Zubereitung:
Die Beeren mit Rum begießen, zuckern und 15 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Beeren im Mixer pürieren, dann mit den ganzen Früchten (einige für die Deko übrig lassen) vermischen.

Pumpernickel zerbröseln, in einer Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen und eine Prise Zimt zugeben, dann die Pumpernickelbrösel mit den Beeren mischen. Die Mascarpone glatt rühren, 2 EL Zucker, Schokolade und Vanillemark zufügen, zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Glasbecher abwechselnd mit der Beeren-Pumpernickel-Mischung und der Mascarponefüllung füllen. Mit einigen Beeren verzieren und gut gekühlt servieren.

Printencreme mit Orangen-Sabayon

Zutaten:
200 g Lebkuchen (Aachener Printen); 100 ml Wein, rot; 1 EL Honig (Akazien); 3 Blatt Gelatine; 200 ml Sahne; 200 g Quark (Sahnequark); 40 g Konfitüre, Preiselbeer- oder Johannisbeer (Gelee); 2 Eigelb; 4 EL Wein, weiss; 2 TL Zucker; Orange(n) davon die abgeriebene Schale; Orange(n) (Orangenspalten); Pistazien und/oder Printenkrümel zur Dekoration
Zubereitung:
Printen zerkleinern und mit Rot-

wein einweichen. Honig, Quark und Konfitüre/Gelee dazu. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, auflösen. Die Hälfte der Sahne unterrühren und dann zur Creme geben. Restl. Sahne unterheben und kühl stellen. Eigelb, Zucker, Wein und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen, dann in kaltem Wasser kalt schlagen. Spiegell auf Teller gießen, Nocken der Creme abstechen und mit Pistazien, Orangenspalten und Printenkrümel servieren.



Udos Eierlikörchen, beschwipster Pumpernickel und Printencreme mit Orangen-Sabayon.

Überbackene Maultaschen

...mit Blattspinat.

Zutaten
1 Pck. Maultaschen
1/2 Liter Gemüsebrühe
1/2 Becher Sahne
200 g Blattspinat
1/2 TL Butter
Parmesan zum Streuen

Zubereitung:
Maultaschen in Brühe garen, abkühlen lassen. In Streifen schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Ein Teil von der Brühe mit Sahne einreduzieren lassen. Dann Blattspinat in die einreduzierte Soße, allerdings nicht zu lange. Dann die Soße mit dem Blattspinat über die Streifen in der Auflaufform geben und mit Streukäse und Parmesan bestreuen. Ab in den Backofen bei 100 Grad Celsius etwa 20 Minuten.

Bay. Käse-Wurst-Salat

Zutaten:
250 g Käse (Gouda, Emmentaler, Maasdamer o.ä.)
350 g Fleischwurst
3-4 Gewürzgurken
2 mittlere Zwiebeln
4 EBl. Kräuteresig
8 EBl. Öl
2 EBl. frische gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Käse, Wurst und Gurken in Streifen schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Essig und Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pannfisch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rotbarschfilet;
2 EL Zitronensaft;
3 Gewürzgurken (aus dem Glas);
1 Bund Lauchzwiebeln;
600 g Kartoffeln;
6 EL Öl;
Salz; Pfeffer;
2 EL Butter oder Margarine;
2 EL Mehl;
1/4 l klare Brühe (Instant);
1/8 l Milch;
3 EL mittelscharfer Senf;
1/2 Bund Dill

Zubereitung:
Fisch waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Gurken in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Vier Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15 Minuten braten. Lauchzwiebeln fünf Minuten vor Ende der Bratzeit zufügen. Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Fisch darin goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch und Gurkenscheiben unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fett in einem Topf erhitzen. Mehl darin anschwitzen, mit Brühe und Milch ablöschen. Senf einrühren, alles fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und in die Soße geben. Soße über Kartoffeln und Fisch geben.