



## **SpoRACler goes Küche - Wintergrillen mit Carsten Dohrs**

Am Donnerstag, den 03. November trafen sich 19 kochverrückte SpoRAC-Mitglieder in der Kochschule „La cucina“, um ihre Kochlöffelschwing-Fähigkeiten weiter auszubauen. Pünktlich um 18 Uhr gab es den ersten Sekt und kleine Häppchen. Aber schon bald hörten die Gespräche auf und alle lauschten gespannt dem Chefkoch. Auf dem Menü für den Abend stand zu Beginn:

*Glühwein vom Grill gefolgt von „auf dem Grill geräucherte“ Selleriesuppe mit Marsala Spieß, als Zwischengang Entrecote in Malzbiermarinade mit Chorizo Bohnen und Gratin vom Grill, als Hauptspeise ganze Gans mit Rotkohl, Sauce und Serviettenknödel vom Grill und als krönenden Abschluss Backpackel vom Grill mit Sauce.*

Nach einer kleinen Waren- und Zubereitungseinweisung ging es auch schon los. Zwar hatte Carsten schon einiges vorbereitet, jedoch gab es für uns noch genug zu tun. Nachdem jeder eine Aufgabe bekommen hatte, ging das fröhliche Schnippeln, Rühren, Schälen und Schneiden los.

Bald war auch schon der Sellerie fertig geräuchert, die Suppe püriert und der erste Gang stand auf dem Tisch. Das elektrische Thermometer teilte uns auch schon relativ bald mit, dass das Fleisch draußen auf dem Grill fertig sei und weiter ging es mit dem nächsten Gang. Und dem nächsten...

Gegen 22 Uhr hatten wir es endlich geschafft! Der leere Nachtischsteller stand vor uns und beim abschließenden Espresso und/oder Wein ließen wir einen wunderbaren Abend ausklingen.

Vielen herzlichen Dank an Carsten, der es versteht sein Handwerk mit Freude, schlaun Sprüchen, aber auch der notwendigen Ernsthaftigkeit seinen „Kochschülern“ näherzubringen. Danke auch an Sandra für die Arbeit im Hintergrund.