

Kochen von biblischen Gerichten



Am 11. April traf sich eine Gruppe Landfrauen im Gemeindehaus in Landringhausen um sich mit dem Zubereiten biblischer Speisen zu beschäftigen. Es wurden köstliche Gerichte kreiert, die auch in heutigen Zeiten ein Genuss waren. Es gab drei Gänge und einen "Gaumenschmeichler" - die jeweils von verschiedenen Teams hergestellt wurden. Das Gemeindehaus Landringhausen bildete einen perfekten Rahmen für diesen Workshop.

Zunächst gab es eine Linsensuppe mit Gemüse und Hähnchen-Einlage, die hervorragend schmeckte und eine perfekte Eröffnung für den Hauptgang "Entenbrust mit Gemüse" darstellte. Alle waren sehr angetan von diesem Gericht, das Entenfleisch war zart und schmolz förmlich auf der Zunge. Zum Abschluss gab es Joghurt mit "Honigmäander" und ganzen Pistazien – die Teilnehmerinnen waren begeistert.

Zwischendurch wurden kleine Köstlichkeiten hergestellt - Datteln mit Marzipanfüllung und halben Walnüssen – hmh, lecker!

Es hat wohl jeder sein persönliches Highlight gekürt. Die einzelnen Gerichte wurden von den Teams kurz vorgestellt, bevor es an das gemeinsame Essen ging. Dazu wurde selbst gebackenes Brot gereicht. Begleitet von leckerem Wein klang der Abend in einer gemütlichen Runde aus.

