

## Kochclub - Menü

**Februar:** Heute stehen kleine Wirsing Bällchen gefüllt mit feurigem Rinderhack auf Kartoffelstampf auf dem Plan. Dazu gibt es Sahnkraut mit Gemüsereis und Curry-Hähnchen. Zum Nachtisch gibt es einen Apfelstrudel.

**März:** Als Vorspeise wird ein Feldsalat mit Wallnüssen und Bergkäse zubereitet. Der Hauptgang besteht aus einem Schweinebraten mit Vanillemöhrrchen und selbstgemachten Krokette. Ein Rhabarber-Crumble wird zum Nachtisch serviert.

**April:** Heute Abend wird gemeinsam ein Lachs-Spinat-Strudel, Rindergulasch im Gusstopf, handgeschabte Spätzle, Blumenkohl und ein Apfeltarte zubereitet.

**Mai:** Spargelzeit – Wir starten mit einem Spargelsüppchen mit Kräuterschmand und Croutons in den Abend. Als Hauptspeise wird unter anderem ein überbackener Spargel- und ein grüner Spargel mit Tomaten und Balsamico zubereitet. Abschließend gibt es gratinierte Erdbeeren.

**Juni:** Der heutige Abend wird gefüllt mit einer frischen Tomatensuppe mit gebratenen Mandeln, Kabeljau auf lauwarmen Radieschen, Speck und Bohnen im „modernen Gewand“ und einem frischen Obstsalat.

**Juli:** Der letzte Abend in dieser Runde fängt mit einer Kaltschale aus frischen Beeren an. Gefolgt von Rotbarsch mit Fenchelgemüse und Geflügelrouladen, welche mit Frischkäse und Rucola befüllt werden. Diese werden mit Tomaten-Marmelade und Bulgur serviert. Zum Abschluss des Kurses wird gemeinsam noch ein Birnen Chutney mit Cookies zubereitet und verspeist.

