



Bregenz 2014

Schnittchenwerkstatt

in 2er-Teams bei 20 Teilnehmern, 10 Schnittchengruppen

Zutaten in 3 Gruppen sortiert:

Basiscreme:

- Schmalz
- Butter
- Frischkäse
- Ziegenfrischkäse

Komponenten:

- Möhre
- Kürbis
- Rote Bete
- Waldpilz
- Birne
- Rote Linsen
- Kichererbsen
- Corned Beef
- Räucherforelle
- Oliven
- getrocknete Tomaten

Gewürze und Kräuter:

- Rosmarin
- Salbei
- Dill
- Petersilie
- Koriander
- Knoblauch
- Chilli
- Ingwer
- Sesampaste
- Kümmel
- Anis
- Fenchelsamen

Arbeitsmaterial:

- 12 kleine Mörser mit Stößel
- 50 kleine Schälchen
- 8 kleinere Kochtöpfe
- Löffel
- 20 Küchenmesser
- Pürierstab

S.C. kann mitbringen:
Pürierstab

Zubereitung: EIN SPIEL OHNE REZEPT!

Ein 2er Team sucht sich eine Komponente aus und verarbeitet diese mit angemessenen Garmethoden zu einer Paste (schneiden, dünsten, kochen, hacken, pürieren). Diese Komponente kann mit jeweils einer Basiscreme im Mörser vermischt werden. Die Geschmacksnote kommt aus der Gruppe der Gewürze und Kräuter, von denen man 1-2 dazukombinieren kann. Aus einer Komponente können beliebig viel verschiedene Brotaufstriche durch Variieren der Zutaten entstehen.

(Susanna Chen)