



# Ver - rückt kocht mit

# KÜCHE13



Bericht  
Christian Hiepler  
14. November 2011

# Liebe KÜCHE 13,



**es war schön mit Euch vier oder fünf Leuten.**

Wie schön, dass wir uns wiedergesehen haben. Das finde ich toll. Es war schön mit dem Kochen. Ich habe es wieder geübt.

Beim ersten mal hat es angefangen. Da habe ein bisschen zuviel Alkohol getrunken bei dem Kochkurs. Silke Rotermund hat gesagt: Trink nicht soviel Bier. In der Arbeitszeit gibt es kein Alkoholtrinken. Das habe ich gestern gut hingekriegt.

# Kleinfleisch eben ...



## Verrücktes Kochen

in KÜCHE 13 macht viel Spaß. Laura war da und Klaus und ich und dann noch Jendrick und Jan. Jendrick und ich kommen von der Delme und die anderen vom Martinshof.



## Um drei Uhr

sind wir angekommen und dann mussten wir schon gleich schneiden und kochen. Ich habe das Fleisch angebraten. Da muss man Fett in eine Pfanne reinmachen und das muss heiß werden.



## Dann das Fleisch rein

und rühren. Da kommt noch ein bisschen Mehl rein und Wein, Rotwein, damit alles saftig wird.



## Das Fleisch war klein,

Kleinfleisch eben. Es kommt dann in eine Schale rein und dann wird weiter gebraten und Gemüse muss auch noch mit anbraten, Erbsen und Bohnen.

# ... Vogelfutter ...



Wasser muss auch noch dazu und dann wird es gekocht ... Und den Nachtisch habe ich noch gemacht, auch. Da muss ich die Sahne nehmen und sie mit einer Tüte nur reinpressen. Ganz unten ist eine Scheibe Apfelsine. Dann kommt Pudding drüber. Dann meine Sahne.



Meine Kumpels haben das grüne Zeug draufgemacht. Ich habe gesagt, dass das Vogelfutter ist, es sieht so aus. Es wurde mit der Maschine kleingemacht. Die anderen Sachen haben die anderen Leute gemacht. Es gab noch Suppe und Spinat und kleine Kartoffeln. Die Kartoffeln habe ich in die Mitte vom Teller getan. Nicht so viel, nur ein paar.



Man muss auf alle Teller Kartoffeln machen und dann reicht es nicht ganz. Ich habe Bierchen ausgeschenkt, ich und Jendrick. Da muss man geile Tricks haben. Ein Glas schief dranhaltend und reingießen, einen Moment warten und noch mal nachgießen, dann ist sie fertig die Schaumblume.

*Es war schön mit meinen Klassenlehrerinnen, dass sie da waren. Die sind extra gekommen. Ich muss überlegen: 52 Leute waren da. Das war ganz schön eng.*