

Leben am Hellweg früher und heute – Tischlein deck dich

DAS TOPFDUELL

**Am 20. April 2016
in der Lehrküche
der Ev. Familienbildung
Meylantstraße 85, Wickede**

**Gegenseitiges Kennenlernen
und
Bildung der Teams
am 16. März
im
Kinder- u. Jugendzentrum
der Ev. Kirchengemeinde
Wickede/ MAKOTILIE**

**Das Eis war schnell
gebrochen:
Junior- und
Senior“duellanten“
verstanden sich auf
Anhieb!**



**Die 3 ausgelosten
Teams, die
am 20. April 2016
gegeneinander
antreten werden:**



Die Herausforderung:

Topfduell – Jung gegen Alt
Hauptgericht
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce auf Reis

Zutaten für eine Gruppe

600 g	Schweinefilets, in 12 Medallions geschnitten
500 g	Cherignons
12 Scheiben	Frühstückspeck, (Bacon)
3	Schalotten
150 ml	Sahne
150 ml	Apfelsaft
200 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Gemüsebrühe
	Rapsöl
2 EL	Schwarze Pfefferkörner
2 cl	Weinbrand
20 g	Butter
2 EL	Puderrucker
1 Pflzen	Salz und Pfeffer
2 Spritzer	Zitronensaft
1 kg	Reis
	Zahnstocher

Zubereitung

Die Pfefferkörner in einen Mörser grob zerstoßen und zusammen mit einer gewürfelten Schalotte, dem Apfelsaft und Weißwein in einem kleinen Topf 20 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb gießen und den Pfeffersud auffangen.

Die geputzten und gewinkelten Cherignons im Öl anbraten, dann pfeffern und salzen. Die restlichen Schalotten in feine Scheiben schneiden, zu den Pilzen geben und kurz anschmoren.

Den Puderrucker in einem Topf schmelzen lassen, dann mit dem Weinbrand ablöschen, Brühe und Sahne hinzufügen und ca. 15 Min. einkochen. Den Pfeffersud, einige Spritzer Zitronensaft dazu und die kalte Butter in Flocken einrühren. Die Soße über die Cherignons gießen und warm stellen.

Die Filet-Medallions salzen und pfeffern, mit dem Speck umwickeln und diesen mit einem Zahnstocher fixieren. Von beiden Seiten in einer geölten Pfanne kurz scharf anbraten. Im auf 120°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen.

Den Reis nach Verpackungsangabe kochen und als Bett unter dem Schweinefilet servieren.

Unsere Teams , (noch) ganz entspannt:







***Jung und Alt können nicht
miteinander!?***

So ein Quatsch!

Hier, der Beweis:



Lirum, larum Löffelstiel...



Darf`s ein bisschen mehr sein?



Was kocht denn da? - Immer schön rühren!



Es wird....





Letzte Feinheiten bei der Deko, das Auge isst schließlich mit.

Die Jury



V.l.n.r.: Frau Mokanski (Sparkasse Dortmund), Pfarrer May (Ev. Kirchengemeinde Wickede) und Herr Ungermann (Rewe Ungermann, Fruchtbörse)

Damit auch alles mit rechten Dingen zu geht:

Topfduell

Jury - Beurteilungsbogen

20.04.2016

Bewertung

Gruppe	Ev. Kirchengemeinde Do-Wickede			Rewe Unger mann			Stadtparkasse Dortmund		
	Geschmack	Konsistenz	Optik	Geschmack	Konsistenz	Optik	Geschmack	Konsistenz	Optik
rot									
blau									
grün									

Gesamtpunkte

	Gesamtmittel			Gesamtpunkte
	Kgm	W	Sparkasse	
rot				
blau				
grün				

Wertung:

Jedes Jury-Mitglied bewertet jedes Teilgericht auf einer Skala von 0,1 bis 10,0, wobei 0,1 mies und 10,0 ein Topwert ist. Die Wertungen der Teilgerichte werden miteinander addiert und führen zu einem Gesamtergebnis, welches den Tagessieger ermittelt.

**„Wer die Wahl hat, hat die Qual“,
guten Appetit:**



**Die Suppe die
man/frau sich
einbrockt, wird
auch....**





**Aber es schmeckte am Ende doch allen!
Auch unserer Jury.**

Und wer räumt auf?



Na, ist doch klar: A l l e



Und nun?

Nun gibt`s Zertifikate und Preise.

**Herzlichen Glückwunsch allen Teilnehmenden
und
nochmals vielen Dank an die tolle Jury.**

NetzwerkSenioren
Seniorenbüro



REWE
LINGERMANN *Fruchtbarste*

Sparkasse
Gut für Dortmund.

Zertifikat

Ehrenkochwürde

Yvonne Kasper

hat, bei dem Projekt

Das Ultimative Topfduell

am 20. April 2016

erfolgreich am Kooperationskochen

„Jugend mit Senioren“

in der Lehrküche im
Stephanus-Gemeindezentrum in Dortmund-Wickede
teilgenommen.

Dieses Zertifikat wurde am
20.04.2016 ausgestellt


Marco Arndt
Projektleitung

Zertifikats-Nr.:

LM-790-10042016


Makulatur
für Kinder und Jugendliche


Evangelische Kirchgemeinde
dortmund - wickede

E

N

D

E