

AC-Kochen mit Stifler - 2

Der Leberkas-AC

Samstag, 20. März 2004 Forchtenstein-Bude

Der kulinarische Höhepunkt des Semesters: Bbr Stefan Kilikovich verköstigte die 20 bis 25 Besucher dieser Veranstaltung, wie beim letzten AC mit ihm als Vortragenden, mit dem gelernten der Tourismusschule Neusiedl, obwohl dieses Mal wohl eher eine Eigenkreation vorlag. Dekorative Einlagen fanden sich als Schokolade-FOE-Zirkel (→ Foto) auf den Tellern wieder, die uns Bbr. Stifler beim Fondue vorsetzte.

Auf dem Menü stand als Vorspeise FOE-Nockerl, als Hauptspeise ein Leberkas-Cordon-Bleu mit Beilage Pommes frites und als Nachspeise ein Frucht-Schokolade-Fondue, etwas anderer Art. Rezepte folgen anschließend! Dazu wurde ein Weißwein, aus dem nördlichen Burgenland, der das gebotene geschmackvoll abrundete, serviert. Wenn man Bbr. Stifler in normaler Montur sieht, würde man ihm ehrlich gesagt nicht solche vorzüglichen Kochkünste zutrauen, aber das Ergebnis spricht für sich. Volle Bäuche, zufriedene Gesichter und jede Menge Leberkas!

Bernhard Pichler v/o π FOE! x