Kampai !

Mit diesen Worten startete der Sushikurs am 30.04.12 mit Dozentin Renate Büttner.

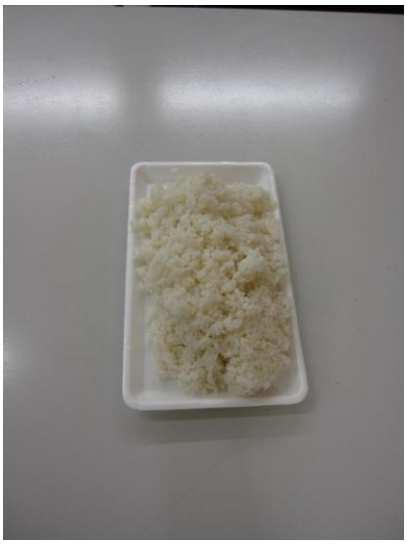
Nach einer Einführung und der Vorstellung verschiedenster Zutaten und „Werkzeuge“ wie, Su, Dashi, Shoga, Mirin usw. von Frau Büttner, wurden die Hände gewaschen, die Schürzen umgebunden und alle Vorurteile abgelegt und es ging ans Eingemachte.

Auf dem Plan standen Futo Maki mit Omelette, Tamago Maki mit Garnelen, Maki mit Thunfisch, Temari Sushi mit Lachs und Nigiri mit rohem Fisch.

Das Ergebnis:

240 Sushi-Rollen wurden zur Verkostung in einer höchst gaumenfreundlichen Art serviert und natürlich auch ratzeputz(=kein japanischer Begriff) verspeist.

Dazu gab es grünen Tee und Sake. Der klägliche Rest zeugt dafür, daß es doch allen geschmeckt haben muß.



Danke Frau Büttner, es war eine köstliche Erfahrung und ein großer Spaß für alle.

Den Abend ließen wir dann doch mit einem fränkischen Bier beim Gasthof Weinländer ausklingen und als Nachtisch gab es noch ein (oder mehrere) Kugeln Eis vom Loisl.

Das war doch mal ein super Training!

Norbert Röck