Kochevent des KDFB am 13.02.2023

Kochen mit Allgäuer Brennter (Urhafer) – wie zu Uromaszeiten auf den Allgäuer Hochalmen







Aufgrund reger Beteiligung am Kochabend ließen sich vier verschiedene Gerichte innerhalb von 1,5 Stunden auf den Tisch zaubern. Das Programm unter der Leitung von Ines Boemmel beinhaltete leckere Variationen des Urhafers.

Folgende Gerichte wurden serviert:

- 1. Brenntersuppe Bild 1
- 2. Brennterkäsenocken
- 3. Brennterzwiebelkuchen Bild 2
- 4. Brennter-Buttermilch-Waffeln Bild 3

Danach wurde gemeinsam gegessen.

Wir haben uns über sehr viele Teilnehmerinnen gefreut, die bei uns im KDFB St. Konrad als Nichtmitglieder zu Gast waren. Gerne wieder!

Wir hatten alle zusammen einen schönen, leckeren und unterhaltsamen Abend. Danke Ines.