

Bericht für das Mitteilungsblatt Nr. 38

Forster Fastnacht- und Tanzclub e.V.

Vier FFC Prinzen beim Grillkurs...

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ so schrieb schon Hinrich Hinsch für das 1690 vom Komponisten Johann Philipp Förtsch erdachte Singspiel „Der irrende Ritter D(on) Quixotte De la Mancia“. Dass auch beim FFC gerne und gut gegessen wird belegen die zahlreichen und immer gut besuchten Festivitäten. So kam es, dass von dem Wunsch getrieben Grillmeister zu werden, 4 Prinzen des FFC (1991, 2002, 2009, 2013) am letzten Wochenende auszogen und einen Kurs an der Weber Grillakademie belegten um hinter die Geheimnisse der guten (Grill)Küche zu kommen und natürlich um das eigene Können für den FFC zu erweitern.

Am Sonntag um 11:00 Uhr trafen Christian, Jürgen, Ralf und Dirk in der Kochschule Escapade in



Reichenbach ein und wurden mit Merguez und lila Zwiebeln begrüßt. Lange Zeit zum Ausruhen blieb den Prinzen nicht denn es musste Mayonnaise gerührt, Kartoffeln gestampft, Burger geformt, Meerrettichcreme geschlagen und vieles mehr vorbereitet werden bevor es an die Grills ging.

Als endlich mit offenem Feuer hantiert wurde offenbarte sich direkt die Glaubensfrage Holzkohle- oder Gasgrill? Doch die Prinzen hatten keine Wahl und mussten mit beidem arbeiten. Siehe da - beides funktioniert perfekt auch wenn bei jedem Einzelnen eine andere Vorliebe für die Wahl des Systems vorherrscht. Festzustellen bleibt, wenn richtig gearbeitet wird ist das Essen geschmacklich nicht zu unterscheiden egal ob mit Holzkohle oder Gas gegrillt wurde. So wurde beispielsweise die Vorspeise, das schottische Lachsfilet *Loch Duart* vom Zedernholzbrett auf einem Gasgrill geräuchert!!! Wer hätte das Gedacht?

Die vier Prinzengriller

Weiter ging's im Zwischengang mit saftigem Beef-Burger mit süßen Zwiebeln bis endlich die Krönung des Grillens an die Reihe kam – Ein One-Pound Nebraska Steak mit Chili-Kräuter-Butter und Erbsen-Fritatta. Doch damit nicht genug. Obwohl zu dieser Zeit bereits keiner der Recken mehr etwas essen konnte mussten sie sich wieder in den Kampf mit dem Grill begeben denn nun kam eine für alle undenkbare Aufgabe – EIS! Die Herausforderung bestand darin Eistörtchen (Schokoladeneis auf Mürbeteig mit Eischnee) so zu grillen, dass Der Eischnee schön fest und leicht gebräunt während das Eis im inneren noch (eis)kalt ist. Nachdem die letzte Prüfung erfolgreich gemeistert wurde traten die vier frisch mit Urkunden ausgezeichneten „Meistergriller“ kugelrund und gutgelaunt die Heimfahrt an. Beflügelt von den Ergebnissen werden Sie Ihr Können zukünftig in kleiner und großer Runde ausprobieren und weitergeben.

Was haben die Prinzen denn nun alles gelernt?

Neben Kaminfunktion, Garzeiten und Kerntemperaturen (erzählt von sprechenden Thermometern) sowie allerlei (grill)technischem vor Allem sehr viel Handwerkskunst in der Küche und Dinge an die man sich zu Hause bisher nicht gewagt hat – wer macht schon selber Eischnee? Weiterhin ist nun bekannt, dass die Mengenabgabe „ein bisschen“ durchaus variabel verwendet werden kann und dass es mehr als eine Pfeffersorte gibt. Am wichtigsten aber, dass grillen riesig viel Spaß machen kann!



Wichtige Termine!!! Wichtige Termine!!! Wichtige Termine!!!

Freitag, 03.10.2014 1. Freundschaftsturnier - Gardeball des FFC - Waldseehalle

Dienstag, 11.11.2014 Faschingseröffnung

(DiBe)