

## DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

# Deftig bis süß: Beim Kellner in Gundelshausen wagen sich die Kinder an Hefengebäck Im Gasthof zum „lächelnden Miniburger“

**SERIE** Erst sorgt ein kleiner Hefeteigling mit grünen Gesichtszügen für gute Laune in der Küche. Später schmelzen die Buben und Mädchen beim Rohrnudelessen dahin.

VON BEATE WEIGERT

**GUNDELSHAUSEN.** Das Thema des Tages sieht reichlich unspektakulär aus. Doch was aus den kleinen hellbraunen Würfeln alles werden kann, gefällt den Kelheimer Miniköchen. Sehr sogar. Burgerbrötchen und Rohrnudeln will Manuel Kellner, der 27-jährige Küchenchef vom gleichnamigen Wirtshaus in Gundelshausen, mit den Kindern machen. Spätestens als der Koch beiläufig fallen lässt, dass man auch grüne oder pinke Burger backen könnte, fordern Lisa, Michelle, Nick und die anderen den Praxistest ein.

## „Das sieht ja wie Schimmel aus“

Mit Roter Beete und grüner Lebensmittelfarbe bekommt ein Teil des Hefeteigs herrlich Farbe. Das ist ganz nach dem Geschmack der Miniköche. Lisa manscht die Rote Beete in den hellen Teig, der färbt sich blutrot. Herrlich! Als nebenan die grüne Farbe eingearbeitet wird, herrscht beinahe „Halloween“-Stimmung. Der ein oder anderen Miniköchin entfährt aber auch ein: „Iiiiihhh, das sieht ja aus wie Schimmel.“ Als der Teig gegangen ist, werden jeweils 80 Gramm abgewogen und dann zu einer Kugel geformt. Bald warten vier Bleche weißer, grüner und roter Burger unter einem Geschirrtuch aufs Backen im Ofen. Einer hat ein dickes Grinsen im Gesicht. Zwei Miniköche haben ihm Augen, Nase und Grinsen aufgesetzt.

Burger gibt's nicht nur heute für die Miniköche. Die hat der experimentierfreudige Koch ab und an auch so auf der Karte, sagt er. Aber mit Pulled Pork statt Hackfleisch-Patty.

Bevor der Teig für die Rohrnudeln ansteht, bröseln Lilian die Hefewürfel in einen Topf mit lauwarmen Milch. Als Chefkoch Manuel mit einem überdimensionalen Holzkehlöffel anrückt, schrumpft die Zahl der Freiwilligen. Bis auf zwei mutige. Tino und Louis nehmen sich der Aufgabe an.

Nebenan wird parallel das selbst gemachte Ketchup für die Burger passiert, da wollen alle helfen.

## Vanilleschote bekommt Brust-OP

Manuel verrät, dass er in süße Hefeteige immer etwas geriebene Zitronenschale und Muskatnuss gibt. Serviert werden die Rohrnudeln später mit Vanillesauce und Erdbeersorbet. In die Sauce muss natürlich das Mark einer richtigen Vanilleschote. Lisa fällt die Aufgabe zu, das schwarzgepunktete Innenleben „herauszuoperieren“. Sie



Nick zeigt den Burger mit dem Grinsen „im Gesicht“. Kurze Zeit später ist dieser schon wieder Geschichte.



Mit XXL-Kochlöffel legen sich Tino und Louis für den Hefeteig ins Zeug



Cool: Blutrot wird der Burgerbrötchen-Teig mit etwas Rote Beete.



Rohrnudeln mit Erdbeersorbet

## DIE REZEPTE

► **Burgerbuns:** Zutaten: 200 ml warmes Wasser, 4 EL Milch, 1 Würfel frische Hefe, 35 g Zucker, 8 g Salz, 80 g weiche od. geschmolzene Butter, 500 g Mehl (Typ 550), 1 Ei; zusätzlich: je 2 EL Milch und Wasser, nach Belieben Sesam, Rote Beete, Spinat, Bärlauch, Kräuter usw. – Zubereitung: Warmes Wasser mit Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren und Hefe hineinbröseln; das Ganze für 5-10 Min. stehen lassen; dann restliche

Zutaten zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten; Teig zugedeckt für ca. 1 Std. an warmem Ort gehen lassen. Als nächstes formt man die Buns (ca. 80 bis 100 g, je nachdem ob kleine oder große Esser), Teigmenge reicht für etwa elf Buns. Abgewogene Portionen in den Handinnenflächen zu gleichmäßigen runden Kugeln formen, dann diese auf mit Backpapier belegtem Blech zu einer flachen Scheibe mit etwa

acht Zentimeter Durchmesser pressen; Teiglinge müssen nochmals zugedeckt für 1 Std. gehen. Zum Schluss Ei mit Wasser und Milch verquirlen und damit die Buns bestreichen; bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 16 bis 20 Min. backen.

► **Rohrnudeln:** Zutaten: 200 g Mehl, 1 Ei, 70 ml lauwarme Milch, 25 g zerlassene Butter, 50 g Zucker, halber Würfel Hefe, 50 g Sahne zum Aufgießen beim Ba-

cken; zusätzlich flüssige Butter zum Bestreichen. Zubereitung: Man macht wie bei den Burgerbrötchen einen Hefeteig. Anschließend gibt man die geformten runden Teiglinge (nicht flach drücken) in eine gebutterte Auflaufform und streicht diese vor dem Backen mit flüssiger Butter ein, im Ofen bei 160 bis 180 Grad für etwa 30 Min. backen. Nach ca. 15 Min. Backzeit gießt man die Sahne auf. Vor Servieren mit Puderzucker bestreuen.

hat das noch nie gemacht. „Und wie geht das?“, will sie von Manuel wissen. Der zeigt kurz, wie man die Schote hinten festhält und das Messer ansetzt, schon ist die Miniköchin auf dem richtigen Wege. Schlaue Jungs-Sprüche

perlen an ihr ab. Zwischen den beiden Gängen gab es von Minikoch-Koordinatorin Beate Schneider noch einige „Knigge-Lektionen“ mit auf den Weg. Wie steht's bei den jungen Herren mit dem Türaufhalten für die Damen? „Al-

so, die Jungs bei uns in der Schule halten uns die Türen immer zu“, sagt Felicitas. Dazu, sich darüber zu ärgern, kommen die Mädchen nicht. Es wartet der „profimäßig“ aussehende zweite Gang: Rohrnudeln mit Vanillesauce,

Erdbeersorbet, Waffel und Schokostückchen. Hm, das war heute das Allerbeste, schwärmt der Küchennachwuchs. Das Grinsen ist dem Miniburger eh schon vergangen. Nick hat ihn vor geraumer Zeit verdrückt.

## DER TIPP



**Küchenchef Manuel Kellner rät:** Die Burgersemmeln müssen vor dem Backen schön glatt an der Oberfläche sein, sonst bekommen sie beim Backen Risse; Burgersemmeln halbiert am Grill mit Butterschmalz nochmal kurz anbraten vor dem Belegen; wer die Fleisch-Pattys auf dem Holzkohlegrill brät, sollte sie vorher einfrieren, dann halten sie besser; je weniger man die Hackfleischmasse vorher knetet, desto lockerer ist das Hackfleisch später.

## Ich mag Cocktails erfinden und Süßspeisen

Die elfjährige Lilian Parker freute sich beim Kellner in Gundelshausen eher auf den zweiten Teil des Kochtreffs.

Warum ist das so, Lilian?

Weil mir am Kochen die süßen Speisen am meisten Spaß machen und weil ich die auch lieber esse. Also freue ich mich diesmal mehr auf die Rohrnudeln als die Burger. Denn ich esse auch nicht so viel Fleisch und wenn dann nur ganz mageres.

Was hast du heute Neues gelernt?

Wie man das Ketchup macht. Erst muss man die Tomaten etwa eine Stunde köcheln lassen, dann pürieren und passieren. Die Ketchupmasse, dann nochmal

## INTERVIEW



LILIAN PARKER  
Miniköchin aus Ihrlenstein

► **Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns!** kelheim@mittelbayerische.de

ein bis zwei Stunden einkochen lassen.

Was gefällt dir am Miniköchin sein?

Dass wir immer andere Sachen ausprobieren, etwa wie man Sorbet macht. Auf

die Idee wäre ich zuhause nie gekommen.

Was war das Coolste, das ihr bislang gelernt habt?

Eindeutig das Cocktailmischen. Ich habe daheim sogar schon selber Cocktails erfunden.

Seit du Miniköchin bist, stehst du seither zuhause öfter am Herd?

Ich helfe meiner Mama. Vorher habe ich das auch ein bisschen gemacht, aber nun helfe ich ihr mehr – vor allem an den Wochenenden. Denn unter der Woche, wenn Schule ist, geht das nicht so leicht. Ich habe meiner Mama auch schon mal was beigebracht, aber ich weiß gerade nicht mehr was. (re)

## AKTUELL IM NETZ

### ➔ Mehr Bilder!



Noch weitere Impressionen vom Minikoch-Treffen beim Gasthaus Kellner in Gundelshausen finden Sie bei uns im Internet:

► [www.mittelbayerische.de/kelheim](http://www.mittelbayerische.de/kelheim)