

Taste Away

Ein interaktives Kochhörspiel

Folge #1: Kartoffeln

Staatstheater Mainz

Text und Rezeptablauf: Simone Glatt

Musik und Sounddesign: Tim Schmutzler

Dramaturgische Betreuung: Rebecca Reuter

Mit den Stimmen von Hannah von Peinen und Rüdiger Hauffe.

Das ist ein Mitmach-Kochhörspiel. Dafür muss nichts vorbereitet werden. Man sollte jedoch die Zutaten und die Materialien (siehe nächste Seite) schon bereitliegen haben (und eventuell abgemessen oder abgewogen).

Im Hörspiel werden die einzelnen Schritte erklärt. Es liegt hier aber noch eine Beschreibung der Schritte zur Sicherheit bei.

Zutaten für 1-2 große Portionen

Zutatenliste

- » 500 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)
- » 125 Gramm Quark (halbfett)
- » 1 Ei
- » 1 kleine Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 4-5 Esslöffel Mehl
- » 2-3 Esslöffel Petersilie
- » 1-2 Teelöffel Chillflocken (je nachdem wie scharf man es mag)
- » 1 Teelöffel Salz
- » Pfeffer nach Geschmack
- » Öl zum Braten
- » Einen Dip nach Wahl (Sauerrahm, Creme fraîche o.Ä.)

Materialien

- » Messer und Schneidebrett
- » Topf mit Deckel
- » Gabel
- » Esslöffel
- » Teelöffel
- » Kartoffelstampfer (Alternativ: Gabel)
- » Pfanne
- » Pfannenwender
- » 1-2 große Schüsseln

Für vegane Quarkkeulchen kannst du den Quark durch festen Sojajoghurt oder Seidentofu ersetzen und Ei-Ersatz (zum Beispiel auf Basis von Maisstärke oder gequellte Leinsamen) nehmen.

1.

Alle Kartoffeln mit Schale kochen

2.

Während Kartoffeln kochen restliche Zutaten vorbereiten
Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken
Alle Zutaten Mehl, Kräuter, Quark und Gewürze (bis auf das Ei) vermengen

3.

Nachsehen, ob Kartoffeln weich sind.

4.

Kartoffeln abgießen und abschrecken

5.

Kartoffeln Pellen

6.

Kartoffeln zerdrücken, zu den anderen Zutaten geben

7.

Ei in die Schüssel aufschlagen und einen Teig kneten

8.

Öl erhitzen

9.

Keulchen formen

10.

Von beiden Seiten goldbraun braten

11.

Tisch decken und guten Appetit!