

Donnerstag, 17. Oktober 2024, 19. Kochtag mit Benu

Nachstehend der Menüplan, Bilder der Köstlichkeiten sowie Links zu den entsprechenden Rezepten.

MÄNNERKUCHGRUPPE



Seniorebrügg
Langenthal und Umgebung

MENÜ

19. Kochtag, 17. Oktober 2024

Apéro

**Glas Weisswein
Verschiedenes Blätterteig-Apérogebäck**

Vorspeise

Kürbissuppe mit Pinienkernen

Hauptgang

**«Hacktätschli» an leichter Senfsauce
Rote / Gelbe Rüebli und grüne Bohnen
«Hausgemachte» Nüdeli**

Dessert

**Johannisbeerkuchen
Kaffee**

Getränke

Rotwein / Wasser

**Menüzusammenstellung und Leitung Kochtag:
Willi Jenzer und Hans Flückiger**

Zum Start: Verschiedenes Blätterteig Apérogebäck (ohne Bild)

Heute: Willi ist für den Kochtag verantwortlich – natürlich unter Aufsicht des Meisters....





Vorspeise: Kürbissuppe

Hauptgang: Hacktätschli mit hausgemachten Nudeln und "Zubehör"



Zum Schluss fehlt auch ein feines Dessert nicht: Johannisbeerkuchen



Links zu den Rezepten:

[Blätterteig Apérogebäck](#)

[Hacktätschli](#)

[Gemüse, Rübli, Bohnen](#)

[Nudeln hausgemacht](#)

[Leichte Senfsauce](#)

[Johannisbeerkuchen](#)

Rezepte und Fotos:

Benu Widmer

Dokument:

Res Ryf