

GUEST'S COMMENT #1

Thanks to Doris Mitter, Vienna (Austria)

Der 1. Versuch

oder

Eier soll man in der Pfanne brutzeln

oder

Amazing! - The content of my Viennese refrigerator seems to be consistent with Kurli's one.



Feierabend. Hungrig. Allein daheim. Was tut man da am besten... - flugs ab ins Internet und Kurli's Kochtipps durchforsten... immer eine gute Rezeptquelle, wenn man Kochbücher, und natürlich Sarah Wiener, Jamie Oliver und die restliche verschworene Fernsehkoch-Bagage („noch ein bisschen Trüffelchen an die Crème brûlée gießen und dann mit Büffelmozzarella – und verwenden Sie NUR Büffelmozzarella, ja nie, auf gar keinen Fall, niemals anderen – ablöschen blablabla“) satt hat.

JA, auf so was hat die Welt gewartet. Rezepte für jedermann. Unkonventionell. Günstig. Und noch dazu den Bildern zu Folge äußerst lecker (ok, vielleicht hab ich jetzt ein bisschen zu dick aufgetragen mit dem Lob....)

Also mache ich mich daran alles laut Vorgaben herzurichten. Das passende Umfeld war schon in gewissenhafter und zeitaufwendiger Vorarbeit in den letzte Tagen erschaffen worden (drei unabgewaschen Pfannen, kein sauberer Kochlöffel, Abwasch voll mit Tellern...) – man will ja alles richtig machen..

Jetzt geht's daran, die Zutaten zusammensuchen. Okay. Dosenmais und Erbsenpackerlsuppe aus Ungarn, Erdäpfelpüree ohne Außenverpackung (blöd, auf der Schachtel stand das unglaublich wichtige Mischverhältnis von Püree, Wasser, Milch und einigen Flocken Butter – muss ich das nächste Mal beim Billa abschreiben....).... Weiter im Kühlschrank.. Cottage Cheese, abgelaufen

30. Juni.. – ahh – Eier, na endlich.

Fehlen noch Juvetsi. Hab ich nicht. Hab ungarische, italienische, slowenische und slowakische Teigwaren. Aber keine Juvetsi. Wurscht – Vollkorndnudeln vom Hofer tun's auch, man kann ja improvisieren!!

Jetzt kommt der Teil der Geschichte, an dem man merkt, dass ich doch zivilisierter lebe als die Kurli: Vollkorndnudeln werden auf der digitalen Kalorienzählwaage abgewogen. Genau 100 Gramm – ungekocht – is gekocht und mit Wasser vollgesogen eh wieder viel zu viel..

Jetzt bin ich am überlegen – soll ich wirklich rezeptgetreu nachkochen und Dolmades verwenden? Oder lieber Faschierte Kugeln in Tomatensoße aus der Dose? Bin eigentlich kein Rezeptenachkocher. Hmm..aber diesmal – um an dieses unglaubliche Gericht heranzukommen, halte ich mich strikt an die Anweisungen. Weiter geht's. Topf auf den Herd, (Pfanne is ja keine abgewaschen, wegen der Authentizität (ist übrigens griechisch- schönes Wort für „Glaubwürdigkeit“).), Olivenöl rein, und 3 Eier lustig und munter hineingeschlagen. (verquirren im Häferl tun nur Spießler).

Eier picken sich voll an, trotz Olivenöl (warum??). Vielleicht wissen die spießlerischen Häferquirrer doch mehr über die Aggregatzustände von Eiern? Naja, mit Salatlöffel fest schaben, dann wird's schon gehn (mit Kochlöffel wär's wahrscheinlich besser gengan – Schei**-Authentizität!!!)

Weiter im Rezept: ok, Eier versalzen – hab ich. Pfeffer? Find ich grad nicht, nehm ich halt Basilikum. Gut, erledigt. Jetzt Nudeln abseihen, mit Salatsieb (Authentizität Mama!! Nicht Unordnung!). Und schwuppsdiwupps – rauf auf einen SAUBEREN Teller, solche hab ich Dank Geschirrspüler doch noch einige (außerdem hab ich MEHR Teller als die Kurli, d.h. ich komm wesentlich länger mit ohne abwaschen aus und hab trotzdem noch Teller über, ätsch).

Nudeln kommen jetzt in das Häfen mit den anbrennten Eiern dazu – das zischt lustig, Nudeln picken sich an, lustige Formen entstehen. Macht nix – noch ein bisserl Knoblauchpulver drüber, das ist übrigens ein Allheilmittel, weil es alles was komisch schmeckt überdeckt (merken Kurli!!!)

– und....tadaaaaaa Es ist angerichtet!!! Und schmeckt eigentlich eh... na ja... sag ma mal... mittellecker.... ;-)

Fazit: Kurli's Kitchen ist unentbehrlich, selbst für mich unbändig kreative Kochgöttin, man kann sich immer wieder mal neue Tipps und Ideen zum Aufpeppen der alltäglichen Kochgerichte holen!!

Und um die Allgemeinheit zu erfreuen und zu bereichern, werde ich mir erlauben, ab nun ab und an auch meine Kreationen an dieser Stelle zu publizieren.

Greetings from the 10th district,

Big Sister