

Kochbuch-Autorin Britta Kummer schwang mit Senioren den Löffel



Kochbuch-Autorin Britta Kummer (obere Reihe, 2. von links) fand sich in der Curanum-Seniorenresidenz Voerde ein, um mit den Seniorinnen den Kochlöffel zu schwingen. (Foto: Privat)

Ennepetal. Versprochen ist versprochen: Bereits im April kochte die Ennepetaler Autorin Britta Kummer gemeinsam mit der Kochgruppe der Curanum-Seniorenresidenz Voerde unter der Leitung von Elke Karmann aus ihren Kochbüchern. Besonders lecker schmeckte den Anwohnern damals die Linsensuppe aus dem Kochbuch „Lecker ohne totes Tier“. Alle waren sich einig: Aus diesem Kochbuch muss unbedingt noch einmal etwas gekocht werden. Deshalb versprach Britta Kummer, dass die Aktion auf jeden Fall wiederholt wird.

Und so besuchte die Schriftstellerin in der Weihnachtszeit die Gruppe, um erneut den Kochlöffel mit den Seniorinnen zu schwingen. Die Wahl fiel auf ein Kartoffelgulasch. Gemeinsam wurde alles zubereitet, wobei schon so mancher Magen vor lauter Vorfreude knurrte. Als dann endlich die ausgesuchte Köstlichkeit verspeist werden konnte, wurde auch der letzte hungrige Magen zum Schweigen gebracht. Einrichtungleiter Sasan Maleki ließ es sich nicht nehmen, das Kartoffelgulasch selbst zu probieren. Die Hobbyköche kamen einstimmig zu dem Urteil, dass man auch ohne Fleisch seinen Gaumen verwöhnen kann. Britta Kummer indes kam nicht darum herum, den Anwohnern noch etwas aus ihrem aktuellen Kinderbuch „Die Abenteuer des kleinen Finn“ vorzulesen. Gespannt hörten alle zu, auch wenn sie schon längst dem Kindesalter entwachsen sind. „Es war wieder ein sehr schönes Miteinander“, lautete das einhellige Urteil aller Beteiligten. Wer nun neugierig auf das Kartoffelgulasch geworden ist, hier das Rezept zum Nachkochen:

Zutaten für zwei Personen: 200 g Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 1 Möhre, 3 Tomaten, 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, ½ Becher Schmand, Olivenöl, 250 ml Gemüsebrühe, ½ Prise Kümmel, ½ TL geriebener Majoran, ½ TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kartoffeln schälen,

waschen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Paprika schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel zufügen und darin glasig braten. Paprikapulver einrühren und ganz vom Öl durchtränken lassen. Kartoffeln, Lauch, Möhre und Paprika zufügen und kurz mit anschwitzen. Gemüsebrühe zufügen und mit Paprikapulver, Majoran und Kümmel würzen. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln richtig weich sind. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenstücke zufügen. Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.