

3. Platz für die Feldküche der DRK-Landesschule beim 12. Feldkochwettbewerb in Frickenhausen

Zum 2. Mal nahm das Feldkochteam der DRK-Landesschule an einem Feldkochwettbewerb teil. Bei hochsommerlichen Temperaturen aber auch heftigen Regengüsse gingen 9 Teams an den Start. Aufgabenstellung für die Küchen war die Zubereitung eines Gerichts für 200 Personen unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften. Bewertet wurden Geschmack, optischer Eindruck, Duft, Harmonie, Garungsgrad und Würze.

Das Gericht der Landesschul-Mannschaft „Tagliatelle an Tomaten-Gemüse-Soße und buntem Salat“ war innerhalb von 2 Stunden ausverkauft und so konnte die Preisverleihung mit Spannung erwartet werden.

In der nationalen Wertung belegten wir den 3. Platz, bei der internationalen Wertung Rang 4.

Auch im nächsten Jahr werden wir wieder starten, natürlich mit dem Ziel, den ersten Platz zu „erkochen“.

Für alle interessierten „Nachkocher“!

Folgende Zutaten werden für 200 Personen benötigt:

- 15 kg Tagliatelle
- 10 kg Karotten
- 10 Sellerieknollen
- 10 kg Zwiebeln
- 10 kg Zucchini
- 40l Tomatensoße
- 3 Kisten Eisbergsalat
- 2 Kisten Tomaten
- 2 Kisten Gurken
- 2 Kisten Radieschen
- 10 l Salatdressing