

Arbeitskreis English Conversation



Schmackhaftes aus GB

Eigentlich ist es erstaunlich, wie viele Vorurteile in Deutschland gegenüber kulinarischen Genüssen in Großbritannien bestehen. Wer das nicht glaubt, möge im Freundeskreis nachfragen. Wir in der Arbeitsgruppe English Conversation wollten es genauer wissen und beschlossen, einen Kursabend mit selbst zubereiteten britischen Speisen zu gestalten. Die Begeisterung war groß – jeder wollte etwas dazu beitragen, denn die persönlichen Erfahrungen waren

äußerst zwiespältig: leckerer Plum Pudding, verbranntes Steak, fruchtige Marmelade, fish and chips mit Specialdips, weiches Toastbrot, knusprige hash browns ...

Der Tisch war schon geschmackvoll mit Servietten geschmückt, die den Union Jack trugen, als die ersten Mitglieder unserer Gruppe mit ihren zunächst sorgsam verborgenen Delikatessen erschienen. Und dann tauchten die britischen Leckerbissen auf: Gingerbread, Oatcakes, Cheddar Cheese,



Food Evening das Team

Foto: Günter Jüngel

Chutney, Scones, Mulligatawny Soup ... und schließlich eine Kostprobe Fuller's Bier aus London.

Wer unsere Begeisterung nachempfinden möchte, kann an folgendem Rezept seine Kochkünste und seine Englischkenntnisse erproben:

Mulligatawny Soup

Ingredients:

25 g butter
 1 tbsp sunflower oil
 1 large onion, finely chopped
 2 garlic cloves, chopped
 2 medium carrots, cut into 1.5 cm cubes
 2 celery sticks, thinly sliced
 1 medium sweet potato, peeled, cut into 1.5 cm cubes
 1 eating apple, peeled, quartered, cut into 1.5 cm cubes
 1 tbsp medium curry powder
 1 litre vegetable or chicken stock
 1 tbsp tomato purée
 1 tbsp mango chutney
 100 g cooked rice
 100 g natural yoghurt or soured cream, to serve
 fresh coriander or flat-leaf parsley, to garnish (optional)
 salt and freshly ground black pepper

Preparation method:

1. Melt the butter with the oil in a large saucepan and stir in the onion, garlic, carrots, celery and sweet potato. Cook over a medium heat for 10 minutes, stirring regularly until the vegetables are beginning to soften and brown lightly. Stir in the apple pieces and sprinkle over the curry powder. Cook for a further 2 minutes more, stirring as it cooks.
2. Add the stock to the pan, and stir in the tomato purée and mango chutney. Bring



Food Evening

Foto: Günter Jüngel

to the boil, then reduce the heat slightly and leave to simmer for 30 minutes, stirring occasionally until the vegetables are tender.

3. When the soup is ready, cool for a few minutes and blend with a stick blender or in a food processor until smooth before stirring in the rice. If you want a more rustic texture to the soup, do not blend.
4. Add enough water to give a good consistency (about 150 – 200 ml). Heat the soup for 3 – 4 minutes until piping hot and check the seasoning, add salt and freshly ground black pepper to taste.
5. Ladle the soup into bowls and top each with a spoonful of natural yoghurt or soured cream. Garnish with sprigs of coriander or flat-leaf parsley if you like.

Der AK English Conversation genoss einen herrlichen Abend – schade, dass die Zeit so rasch verstrich. Unser Fazit: Auch die Briten können ausgesprochen leckere Speisen zubereiten.

Günter Jüngel/Helen Werner

**Werden Sie Mitglied
im Kladower Forum e.V.**