

# Gruselfood für Halloween

## Teufelskrallen, Hexenaugen und klebrige Blutsoße

### Zutaten (für 4 Personen)

500 g Hackfleisch nach Wahl  
 1 eingeweichtes Brötchen  
 7 Eier  
 1 Hand Feldsalat  
 1 Apfel  
 1 Birne  
 1 Banane  
 Geheime Flugkräuter  
 1 kg Tomaten (sehr reif)  
 (Kräutermischung nach Wahl)  
 1 Packung ganze Mandeln, geschält  
 rote Beete Saft  
 blaue Lebensmittelfarbe  
 200 g Mehl  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 Salz  
 Pfeffer  
 Paprikapulver  
 Zucker  
 Zitronensaft  
 Stärke  
 Zimt  
 Kurkuma  
 300 ml Wasser  
 4 Schaschlik-Spieße  
 Öl zum Anbraten

Am Abend des 31. Oktober ziehen Kinder als Hexen, Feen, Skelette oder Geister verkleidet von Haus zu Haus und fordern die Bewohner mit „Süßes oder Saures“ auf, ihnen Süßigkeiten zu geben. Mit unserem „Gruselfood“ können Sie das Gruselgefühl bis auf den Tisch ziehen. Kochen Sie an diesem Abend gemeinsam mit Ihren Kindern zuhause vor dem Bildschirm.

Wir servieren Ihnen:

**GEBRATENE TEUFELSKRALLEN**  
**AUFGESPIESSTE HEXENAUGEN**  
**SCHLABBERIGE BANDWÜRMEN**  
**KLEBRIGE BLUTSOSSE**  
 und  
**BLUBBERBLABBERGETRÄNK**

### Rezepte

Die Rezepte erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Hexenmeisterin Sabine Finger aus der vhs Leipzig

### Benötigte Utensilien:

1 Pfanne  
 4 Töpfe  
 Mehrere Schüsseln  
 Pfannenwender  
 Pürrierstab  
 Standmixer  
 Nudelholz / Teigrolle  
 Pissaschneider (scharfes Messer)

Freitag, 25.10.2024; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR