

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