

Kochrezepte der dritten Art

Zutaten:

Packerlsuppe (Champignon-
creme)
Löffel
Brot
Wasser
Topf

Für Experten:

Teller
Milch
„Zechnkas“

Vorbereitung

Nach einem intensivem Einkauf den Kühlschrank beliebig schnell, aber konsequent leeren. Dann bringe man sich in eine der üblichen Streßsituationen, die einem Studenten so passieren. Schirennen sind ein gutes Beispiel. Oder es freut einen nicht einmal, aus dem Haus zu gehen. Es können aber auch so (un)wahrscheinliche Situationen sein, wie daß man am nächsten Tag eine Prüfung hat. Hierbei aber die Streßsituationen gut durchmischen. Einseitige Kost ist ja bekanntlich ungesund.

Zubereitung

Nachdem man 2-3 Mal überprüft hat, daß das grüne Ding im Kühlschrank genauso nicht mehr genießbar ist wie die Milch, die einem entgegenkommt, Regal durchstöbern. Man suche sich die Packerlsuppe die am kürzesten abgelaufen ist (ja, ja, auch Packerlsuppen haben ein Ablaufdatum, man glaubt es kaum!)

Den Topf vorsichtig mit Wasser füllen. Nicht spritzen! Nur unnötige Küchenputzerei!

Dann in das kalte Wasser den gelben Staub langsam in den Topf schütten und dabei heftig umrühren. Keine Angst, diese harten Brocken werden im Wasser dann die leckeren Champignons. Die Suppe ist

also noch nicht schlecht. Auch die komisch andersfärbigen Flankerl sind kein Zeichen dafür, daß die Suppe völlig ungenießbar ist. Nein, das wird der wohlriechende und das Auge erfreuende Schnittlauch.

Nach dem Aufkochen 5 min auf kleiner Flamme fertigkochen. Immer wieder am Boden herumkratzen. Das wohlschmeckende Natriumglutermat setzt sich so leicht auf dem Boden ab.

Für Experten:

Man kann durchaus einen Teil des Wassers durch Milch ersetzen. Hierbei ist zu beachten, daß man nicht die eigene entgegenkommende aus dem Kühlschrank nimmt, auch wenn

sie einen konsequent verfolgt. Lieber zum Nachbarn gehen und schlicht und ergreifend betteln. Weiters ist es möglich die Suppe auf einem Teller servieren. Dafür ein Teller suchen und die Suppe aus dem Topf in den Teller schütten

Serviervorschlag

Da sowieso keiner Parmesan im Haus hat, produziert man ihn einfach selbst. Dicke Socken eine Stunde lang anziehen, und den Zechnkas dann mit dem Finger über der Suppe zerreiben.

Wie immer guten Appetit wünscht

• ChefKocher Hannes



„Lehrlings und Studentenausspeisung“ goes internet

Ihr Preis war und ist mit 25 öS unschlagbar. Jetzt steht der Menüplan der „Lehrlings- und Studentenausspeisung“ (L&S) auch noch im Internet. Magen, was begehrt Du mehr? Die L&S in der Färbergasse ist eine eher unbekannte. Trotzdem ist sie für 25 öS pro Tag eine der günstigsten Möglichkeiten, den Magen wohlschmeckend zu füllen. Das Problem bis jetzt war, daß man erst beim Kauf der Bons den Speiseplan für die ganze nächste Woche zu sehen bekam. Dem wird nun abgeholfen.

Walter Meusburger und seine Freunde tippen regelmäßig den Menüplan ins Netz. Unter <http://www-ife.tu-graz.ac.at/senn/laus.htm> findest Du den aktuellen Menüplan. Das System ist etwas anders als bei den anderen Mensen. Bei der L&S kauft man die Bons für die ganze nächste Woche. Dann kannst Du zwischen 10.30 und 13.30 Uhr so preiswert wie nirgends sonst speisen.