

# Kochrezepte der dritten Art



## Vorbereitung:

Grundsätzlich werde Dir gewahr, daß Du es bist, der eine Wurstemmel auch selbst herrichten kann. Für diese Erleuchtung empfehle ich Yoga. Zur Vorbereitung sollte man dann weiters mit dem Messer üben, ob man Semmerl schön in der Mitte durchschneiden kann. Dafür schlage ich vor, bereits am Vortag genügend Semmerl zu kaufen und großzügig zu üben. Schneide sie nur tüchtig. Aber Vorsicht: Fingerspitzen sind nur gekocht genießbar!

## So wird's gemacht:

Das Papier dient nur zum Schutz und ist sowohl von Semmel als auch von Wurst und Käse vor ihrer Verwendung zu entfernen. Danach schneidet man die Semmel der Länge nach mit ruhigen, kräftigen Zügen in 2 Hälften. Die obere Hälfte abnehmen und vorerst zur Seite legen. Danach die Wurst auf die untere Hälfte legen. Dabei darauf achten, daß sich die Wurst nicht in einer Ecke (die eigentlich eine Rundung ist) versteckt. Sollte das der Fall sein, die Wurst

mit dem Messer bedrohen, daß sie sich auf dem Semmerl verteilen soll. Beim Käse geht man auf ähnliche Weise vor. Der Unterschied besteht darin, daß der Käse bei Bedrohung sofort sauer wird (wegen der nahen Verwandtschaft zur Milch). Daher vorsichtig bitten und den Käse nicht drängen!

Wenn man eine gewünschte Verteilung auf der Semmel hat, schreitet man zur Krönung des kulinarischen Kunstwerkes: Man nimmt den vorher zur Seite gelegten Teil und setzt ihn, sehr vorsichtig, genau auf den unteren Teil.

## Experten Tip:

„Der kluge Mensch baut vor!“ Daher empfehle ich für jeden ordentlichen leeren Studierendenkühlschrank Essiggurkerl. Die Ketchuptube ist sowieso Inventar in jedem Haushalt. Die Gurkerl aus ihrem Wachstumstank geben und auflegen. Die Gurkerl brauchen nicht geschlachtet werden, man kann sofort zur Filetierung übergehen. Immer schön der Länge nach

## Kochersemmerl

### Zutaten:

Semmerl  
Wurst  
Käse

### Für Experten:

Gurkerl  
Ketchup

aufschneiden. Der Geschmack ist wesentlich verfeinert in dieser Richtung.

Beim Ketchup sollte man darauf achten, es hauptsächlich in der Mitte zu verteilen. Anderenfalls passiert es nämlich in 95% aller Fälle, daß sich das Ketchup flächendeckend auf dem Skriptum verteilt. Erfahrungsgemäß gilt ein Ketchupfleck nicht als Entschuldigung für Nichtwissen bei Prüfung.

Damit setzt sich der ChefKocher aufgrund immer häufiger werdenden Tomatenbeschusses in die Karibik ab. Ich danke für Deine Aufmerksamkeit.



• ChefKocher Hannes