

Studentenblasorchester Grazer BläserVielharmonie

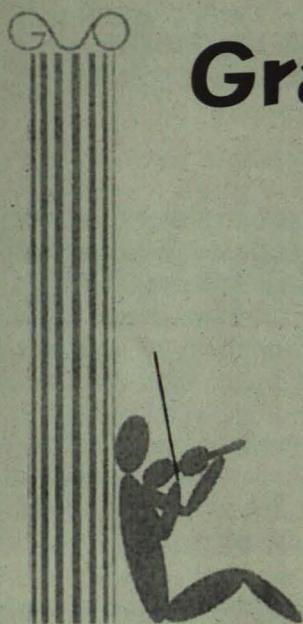
<http://www.cis.tu-graz.ac.at/blaeser/>

sucht motivierte, engagierte und musikalische Holz- und Blechbläser sowie Schlagzeuger. Wir umrahmen Uni-Festlichkeiten und geben pro Semester ein großes Konzert – übrigens, unser nächstes findet am 11. Dezember 1998 statt. Daher: meldet Euch schnell bei

Martin (0316) 32 10 67-231, Hermann (0316) 32 10 67-215 oder Birgit (0664) 16 22 805

e-mail: hermann.ofner@styria.com oder fossi@sbbox.tu-graz.ac.at

sucht Nachwuchs!



Kochrezepte der dritten Art

Zutaten:

Mutter
Tiefkühltruhe
Mikrowelle
Tupperware-Schüssel mittel
Teller
Gulasch

Für Experten:

Salz, Pfeffer, Chili
Fixeinbrenn

Vorbereitung:

Man erzähle seiner Mutter, wie sehr man damit beschäftigt sei zu studieren, und daß man nicht einmal dazu komme, sich eine warme Mahlzeit am Tag kochen zu können. Dabei erwärmt man mit viel Lob für ihr Gulasch die Mutter bei leichter Hitze. Als nächstes erwähnt man beiläufig, daß ein Studienkollege von zu Hause fix und fertig ge-

kochtes Essen mitbekommt. Dann die Mutter kochen lassen.

So wird's gemacht:

Man nehme Das von der eingekochten Mutter in eine Tupperware-Schüssel gefüllte Gulasch aus dem Tiefkühlfach. Der bereitgestellte Teller ist abgewaschen und abgetrocknet. Dann versucht man, das Gulasch aus der Schüssel auf den Teller zu geben. Will es nicht aus der Schüssel, eine halbe bis eine ganze Stunde ziehen lassen und nochmal probieren.

Dann nehme man den gefüllten Teller, stelle ihn in die Mikrowelle und lasse ihn dort 3 Minuten auf Auftaustufe stehen. Mikrowelle öffnen und mit einer Gabel versuchen, den Eisklumpen in kleine Stücke zu zerteilen. Diesen Vorgang mehrere Male wiederholen, bis das Ganze in Richtung Flüssigkeit geht.



Anschließend stelle man die Mikrowelle auf die stärkste Stufe und lasse das Gulasch 5 Minuten kochen. Immer wieder öffnen und umrühren, damit sich alles gut vermischt. Zum Test ein Stück Fleisch anbeißen.

Experten-Tip:

Das fertige Gulasch mit Salz, Pfeffer und Chili verfeinern. Da sich das Ganze durch den Gefriervorgang ziemlich verflüssigt, kann das Gulasch etwas wäßrig schmecken. Wir empfehlen daher, sich eine Fixeinbrenn zu besorgen und sie 2 Minuten, bevor man essen will, auf das bereits flüssige Gulasch zu schütteln. Die Einbrenn löst sich meistens von selbst auf. Sollte sie das nicht tun, einfach mit der Gabel einmal kräftig umrühren.

Guten Appetit wünscht

• **ChefKocher Hannes**