

Mal was aus unserer Stammestraktion

Wenn im Lager gekocht wird, und man fragt was mal gerne gegessen wird, dann sind das meistens dieselben Gerichte wie in jedem Lager

Vor gut 20 Jahren war eines unserer Lagergerichte die Frau Klann.

Kaum ein Lager verging, ohne, dass Frau Klann gekocht wurde und dazu die Geschichte vom kleinen Komolze erzählt wurde.

Hier also das Rezept (für mindestens 4 Personen) und die Geschichte von

Kleinen Komolze und Frau Klann

Aus dem Pfadfinderkochbuch „Der kleine Komolze“

In einer mondlosen Nacht erschuf der kleine Komolze aus

- 1 kg Schraubennudeln
- 1 kg Schwein (Hackfleisch)
- 500 g Tomaten
- 250 g durchwachsenem ungeräucherten Speck
- Paprikapulver
- Herbes de Provence
- 1-2 Becher Sahne
- Öl zum Braten
- 5 Zwiebeln

eine Frau Klann.



Der kleine Komolze

Zuerst würfelte er den Speck und brät ihn aus. Er gab die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und das Schwein hinzu, und brät das Ganze kurz an. Daraufhin würfelte er die Tomaten klein, tat sie mit in den Topf, würzte mit Paprika und herben Provinzen und ließ die schaurige Masse mit etwas Wasser ungefähr eine Stunde bei geschlossenem Deckel schmoren.

In dieser Zeit richtete er eine Reihe dunkler Gebete an Aldebaran, auf dass dieser das Geschöpf zum Leben erwecke. Zum Schluss gab der kleine Komolze Frau Klann durch Unterrühren der Sahne und Zufügen separat gekochter Schraubennudeln eine angemessene Form, und Aldebaran hauchte ihr eine Seele ein. Voller Stolz besah sich der kleine Komolze im Spiegel und bemerkte nicht, dass Frau Klann in der Zwischenzeit von acht hungrigen Gnomen verspeist wurde.

Dumm gelaufen.