



Pic Nic am See

... Bekanntschaft mit Ameisen und unbekannten Käfern ...

Zutaten: für 2 Picknicker und 4 Studentenfutterer

Gefüllte Pouletbrüste

Linsensalat mit oder ohne Speck

Roastbeef mit Bernaisesauce

Gefüllte Zucchini Blüten

Diverse belegte Brötchen (Sellerie, Olivenpatée, Auberginenmus etc.)

Siedfleischsalat

Blätterteigfeuilletée mit geräucherter Forelle

Diverse Käse

Baguette

Dessert nach Belieben

Weine für den Apéro, Picknick und Dessert

Stilles Wasser

Zubereitung:

... Legen Sie alle Zutaten für das Picknick sorgfältig in Ihren englischen Picknickkorb (zur Not geht auch eine Bananenschachtel mit dem Union Jack ausgekleidet) ... Vergessen Sie nicht den Weinkühler und die Kristallgläser ...

Tipps:

... Reservieren Sie am Vorabend den Picknickplatz am See mit Badetüchern ... Erzählen Sie all Ihren Nachbarn von Ihrem tollen Vorhaben und ziehen Sie ausgerüstet mit Sommerhut, Sonnencreme, der klassisch karierten Picknickdecke, den Badmintonschlägern und einer mit Nelken bestückten Zitrone für und gegen Wespen an den See ... Singen Sie unterwegs ganz laut: „Pack die Badehose ein, nimm dein kleines Schwesterlein ...“ ... Geniessen Sie den Tag in vollen Zügen und lassen Sie sich über den See rudern ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Picknick- und Rudertipps wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=gI6OhyYVfg&feature=related

www.youtube.com/watch?v=zUMc44FgY54&feature=related

www.youtube.com/watch?v=2ae-CD6Ec_U

<http://de.wikipedia.org/wiki/Picknick>

www.moviemaster.de/archiv/film/film_1716.htm

www.familia-nordwest.de/my-Time/Picknicken.html

<http://conjd.cactus2000.de/showverb.php?verb=picknicken>

HOTLINE: info@koifischer.ch

