

SPD im Kreis Offenbach, Mittwoch, 3. März 2021

Kreisbeigeordneter Carsten Müller kocht ...

... nicht vor Wut, sondern zu Hause in seiner Küche.

Der SPD-Spitzenkandidat für die Kommunalwahl im Kreis Offenbach zeigt seine Talente nicht nur in der politischen Arena als Sozialdezernent und Kämmerer für die Kreisfinanzen, sondern präsentiert sich auch als Vorkoch im Online-Format am Sonntag, 7. März 2021 von 12 bis 13 Uhr auf Facebook.



Im Rahmen des Kommunalwahlkampfes, in dem corona-bedingt auf viele Veranstaltungsformate verzichtet werden muss, zeigt der SPD-Frontmann mit einer Kochshow aus seiner heimischen Küche, welche Rezepte er auf Lager hat. Zubereitet wird im Hauptgang: Rindersteak mit Süßkartoffelstampf und Spinat und als Dessert: Apfelcrumble.

Natürlich besteht bei diesem Streaming-Angebot der Kreis-SPD nicht nur Gelegenheit kulinarische Tipps auszutauschen, sondern auch politische Themen anzusprechen.

So wird zum Beispiel **Thorsten Uhl**, der sich seit Jahrzehnten ehrenamtlich insbesondere im Sport in Langen engagiert, am Kochevent teilnehmen und mitdiskutieren zu aktuellen Problemen der Vereinsarbeit. Außerdem wird SPD-Kreistagsfraktionsvorsitzender, **Werner Müller**, mitkochen und mitdiskutieren. Moderiert wird die virtuelle Veranstaltung von der Kreistagsabgeordneten **Serpil Sarikaya**.

Das Format ist interaktiv. Auf der Facebook-Seite der SPD Kreis Offenbach kann man mitkochen, Fragen stellen und mitdiskutieren.

[Die Zutatenliste ist untenstehend und hier zu finden: Bitte klicken](#)

Einfach am Sonntag, 7. März 2021 von 12 bis 13 Uhr auf <https://www.facebook.com/spdKreisOffenbach/> teilnehmen und mitkochen oder „nur“ mitdiskutieren.



Zutaten

Hauptgang:

Rindersteak (2–3 nach Bedarf)

Beilagen:

Kartoffelstampf, 2–3 Süßkartoffeln, etwas Milch, etwas Butter, Muskatnuss, frischer Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, etwas Olivenöl

Saucen je nach Geschmack:

Champignonsauce:

200 g Champignons, Zwiebel, Öl, Mehl, 100 ml Sahne, Gemüsebrühe, Petersilie, Salz, Pfeffer
oder

Pfeffersauce:

200 ml Rotwein, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Rinderfond, Sahne, Pfeffer (eingelegter grüner aus dem Glas)

Dessert:

4–5 Äpfel, 175 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter oder Margarine
zum Verfeinern: gehackte Mandeln, Rosinen, Zimt

Benötigt werden folgende Küchenutensilien:

Pfanne, 2 Töpfe für Beilagen, 1 Schüssel und feuerfeste Schalen für Dessert