



## **Petersilienkartoffeln**

**Theo Schué kennen die meisten als Inhaber des »Traditionsunternehmens Schué Heizung, Sanitär, Elektrik«. Im MAINZER Kochstudio-Video können Sie den Handwerksmeister jetzt auch als Hobbykoch kennenlernen, der typische Mainzer Gerichte zubereitet.**

Seine Premiere im MAINZER-Kochstudio kam super an. Die »Variationen vom Handkäs«, die Theo Schué zubereitete und auf seine typisch meenzerische Art erklärte, entlockten den Genussfreudigen manches Ah und Oh.

Im zweiten Kochvideo hat sich Theo Schué erneut ein typisches »Meenzer-Gericht« vorgenommen: Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst. Dabei verdeutlicht der Hobbykoch en passant (aber sehr anschaulich!), den Unterschied zwischen festkochenden und mehligem Kartoffeln.

Ohne viel Gedöns, aber mit manchen humorigen Einsprengseln erklärt Theo vor den Augen der Kameras, wie eine Mehlschwitze gelingt und dass sich Petersilienkartoffeln auch als Auflauf gutmachen - mit Käse überbacken. Weitere Kochvideos in der Reihe »Theo kocht« sind in Vorbereitung.

