

Job Suey

Kein Dinner für Sünder
Komödie von Edward Taylor

喜劇片由愛德華·泰勒



雜碎
沒有為罪人的晚餐

Angebot des Tages

Jim Watt.....	Daniel Stenmans
Helen Foster.....	Daniela Lörks
Eddie Chapman.....	Sarah Broeckmann
Terri Pringle.....	Derya Yaman
Bill McGregor.....	Michael Hübbeker
Nancy McGregor.....	Anne Völlings

Bühnenhaus Kevelaer
Bury St-Edmunds-Str. 3-5
47623 Kevelaer

Uns gibt es nicht zum Mitnehmen!

Menü des Tages

Der ehrgeizige Geschäftsmann Jim Watt erwartet seinen streng gläubigen und puritanischen Chef Bill McGregor mit seiner Frau Nancy zum Dinner.

McGregor erwartet von seinen Managern „moralisch korrekt“ zu sein. Deshalb soll Jims Freundin Helen seine rechtlich angetraute Gattin spielen. Helen wartet allerdings schon seit Jahren auf einen Antrag und weigert sich, die Komödie mitzuspielen.

Auf der Suche nach einer geeigneten „Mrs. Watt“ lehnen auch Jims Verfllossene ab. Selbst seine Sekretärin Terri hat keine Zeit, ihm zu helfen.

Letztendlich bietet sich die durchgeknallte Putzfrau Eddie an, die Rolle zu übernehmen. Doch als am Abend die McGregors zum Dinner erscheinen, hat Jim auf einmal mehr Ehefrauen, als ihm lieb ist...

Pause nach dem 1. Akt

Regie.....	SpuDnik
Technik.....	ChristinaBriefs, VolkerMeisel
Soufflage.....	Lisa van Aaken
Bühne.....	SpuDnik, MichaelBroeckmann
Plakat.....	Romi Abraham
SpecialGuest.....	MichaelLaakmann

Kooperationspartner



Danke

auch an unsere Familien, Freunde und Bekannte



www.spudnik.de



Folgt uns auf Facebook:
www.facebook.de/theater.kevelaer

Aufführungsrechte bei Vertriebsstelle und Verlag Deutscher Bühnenschriftsteller und Bühnenkomponisten GmbH, 22844 Norderstedt

Chop-Suey

Zutaten für 4 Portion(en):

500 g Rinderfilet
50 g Glasnudeln
6 Pilze, getrocknete chinesische
1 Stück Ingwer- Wurzel, frische
2 Zehe/n Knoblauch
3 EL Sojasauce
2 EL Reisweino oder trockener Sherry
1 EL Zucker, brauner
6 EL Öl(Sesamöl)
2 Zwiebel(n)
1 Karotte(n)
2 Frühlingszwiebel(n)
100 g Staudensellerie
50 g Bambussprosse(n) aus der Dose
50 g Sojasprossen
125 g Champignons
3 EL Öl(Sesamöl)
75 ml Brühe
3 EL Sojasauce, dunkle
1 TL Zucker, brauner
1 EL Speisestärke
4 cl Sherry, trocken oder Reiswein
etwas Salz
etwas Pfeffer, schwarzer

Zubereitung:

Das Rindfleisch unter fließendem Wasser kurz abwaschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer das Fleisch gegen die Faserrichtung in dünne Streifen schneiden.

Die Glasnudeln und die Pilze getrennt ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Glasnudeln dann herausnehmen und mit einer Küchenschere etwas zerkleinern. Die Pilze vierteln.

Für die Marinade den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und klein hacken, mit der Sojasauce, dem Sherry und dem Zucker in eine Schüssel geben, dann zu einer Marinade verrühren.

Die Rinderstreifen in diese Marinade legen und zugedeckt 60 Minuten kaltstellen, hin und wieder wenden.

Das Öl in den Wok geben, erhitzen und das Fleisch ohne Marinade unter Rühren 2 Minuten scharf anbraten, dann die Marinade unterrühren, das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln; die Karotte schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 3 cm lange schräge Stücke schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Bambussprossen abtropfen lassen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Die Sojasprossen unter fließendem Wasser waschen, auslesen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen, eventuell waschen und blättrig schneiden.

Das Öl im Wok sehr heiß werden lassen, die Zwiebeln, die Karotten, die Frühlingszwiebeln, den Staudensellerie, die Bambus- und Sojasprossen, die Champignons und die Pilze hineingeben und 2 Minuten pfannenrühren. Mit der Brühe aufgießen, die Glasnudeln zugeben und 2 Minuten pfannenrühren, dann das Fleisch zugeben. Die Sojasauce, den Zucker, die in Sherry angerührte Speisestärke zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

