

W4612T Kräuterküche NEU Mit frischen und getrockneten Kräutern kreativ kochen

Beginn	Samstag, 24.04.2027, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Martina Kirchmayer-Inan
Kursort	Altenmarkt, Schulküche

Kräuter können weit mehr, als ein fertiges Gericht zu dekorieren. Sie geben Speisen Charakter, Frische und Tiefe und lassen sich vielseitig miteinander kombinieren. In diesem Kurs lernen die Teilnehmer verschiedene Küchenkräuter, ihre Aromen und Verwendungsmöglichkeiten kennen. Wir beschäftigen uns damit, welche Kräuter zusammenpassen, wann sie beim Kochen zugegeben und haltbar gemacht werden können. Gemeinsam stellen wir Kräutersalz, eine Kräuterpaste oder einen Aufstrich und bereiten folgende Verkostung vor: lauwarmer Spargel-Radieschen-Salat mit Dill, Schnittlauch, Apfel und Haselnüssen, handgemachte Bärlauch-Ricotta-Gnocchi mit brauner Zitronenbutter, geschmorten Frühlingszwiebeln und Kräuterbröseln und als Nachspeise Apfel-Rosmarin-Tarte-Tatin mit Vanilleschmand. Die Rezepte lassen sich anschließend einfach in den eigenen Küchenalltag integrieren. Die Materialkosten (ca.12,- Euro) werden im Kurs mit der Dozentin abgerechnet. Bitte mitbringen: Kochschürze, ein bis zwei Geschirrtücher, Getränk nach Belieben, Behältnisse für eventuelle Reste.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
24.04.2027	18:00 - 21:00 Uhr	Altenmarkt, Schulküche