W4627T Mediterrane Kräuter- und Gewürzküche NEU Aromen zwischen Mittelmeer, Levante und Ägäis

Beginn	Samstag, 30.01.2027, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Martina Kirchmayer-Inan
Kursort	Altenmarkt, Schulküche

Mediterrane Küche besteht aus weit mehr als Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. In diesem Kurs entdecken die Teilnehmenden Kräuter und Gewürze aus verschiedenen Regionen rund um das Mittelmeer und erfahren, wie daraus intensive, aber ausgewogene Aromen entstehen. Gemeinsam wird ein Menü mit mehreren Komponenten zubereitet: Ofenkarotten mit Blutorange, Kreuzkümmel, Pistazien und aufgeschlagenem Feta, Hähnchen mit eingelegter Zitrone, Rosmarin, Knoblauch und grünen Oliven, cremige Parmesanpolenta mit Thymianpilzen und als Nachspeise Blutorangen-Olivenölkuchen mit Rosmarinsirup und Joghurt. Neben dem Kochen geht es um typische Gewürzkombinationen, den bewußten Umgang mit Säure, Schärfe und Süße und darum, wie man mediterrane Aromen unkompliziert in die Alltagsküche bringen kann. Die Materialkosten (ca.14,- 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
30.01.2027	18:00 - 21:00 Uhr	Altenmarkt, Schulküche