W4628T Zwischen Alpen und Ägäis NEU Kreative Fusionsküche

Beginn	Freitag, 05.02.2027, 18:30 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Martina Kirchmayer-Inan
Kursort	Altenmarkt, Schulküche

Was passiert, wenn regionale Zutaten aus Bayern auf Kräuter, Gewürze und Zubereitungsarten aus der türkischen und mediterranen Küche treffen? An diesem Abend lernen Sie, wie man vertraute Gerichte und heimische Zutaten mit neuen Aromen verbindet. Traditionelle Rezepte werden dabei nicht einfach verändert, sondern kreativ weitergedacht. Gemeinsam entsteht ein ungewöhnliches Menü, das zeigt,, daß Fusionsküche weder kompliziert noch abgehoben sein muß: Vorspeise ist ein Chiemgauer Brotzeitteller mit Kartoffelkas, Ezine-Obatzda, Sumachzwiebeln, Brezen und Bauernbrot, als Hauptspeise gibt es Chiemgauer Kaspressknödel mit Bergkäse, Kasar und Ezine auf türkischem Blattspinat, dazu Knoblauchjoghurt und Paprika-Minz-Butter und die Nachspeise Ofen-Kaiserschmarrn mit Apfel-Orangen-Kompott, Pistazien und türkischem Mokka-Karamell rundet unser Menü noch ab. Der Kurs lädt zum Ausprobieren ein und vermittelt gleichzeitig ein Gefühl dafür, wie unterschiedliche Küchentraditionen harmonisch miteinander verbunden werden können. Die Materialkosten (ca.15,- 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
05.02.2027	18:30 - 21:30 Uhr	Altenmarkt, Schulküche