



**JA, FRÜHER BEI DER OMA !**  
**DER SCHMOR- UND BRATENKURS FÜR JEDEN TAG**  
**& AUCH WENN ES BESONDERS SEIN SOLL**

Früher bei der Oma, das ist schon sehr lange her und bei manchen Gerichten können wir uns vielleicht nicht mehr erinnern, wie sie zubereitet wurden.

In diesem Kurs zeige ich Ihnen das 1x1 zum Thema Geschmorten & Braten.

Wie genau bereitet man Röstgemüse vor? Wozu benötigt man es und warum wird hier „abgelöscht“? Lernen Sie mit mir gemeinsam, dass mit Ruhe und Zeit der beste Braten entsteht und Sie auch in Zukunft am liebsten ein Schmorgericht zubereiten werden.

Am Ende verkosten wir unterschiedliche qualitative Fleischstücke.

**Im Kurs beinhaltet sind:**

Die Küchenblock „Schmauserei“ & Aperitif

Verkostung der Lebensmittel / Rezepte, die wir zubereiten

Mineralwasser, Wein & Kaffee

Alle Rezepte per Mail im Anschluss

Eine Schürze vor Ort zum Mitarbeiten

In meinem Kurs gilt immer: Sie entscheiden, ob Sie lieber nur zuhören oder mich aktiv unterstützen möchten. Denn in erster Linie ist es mir wichtig und mein Bestreben, dass Sie den Grundsatz verstehen und Sie nichts mehr davon abhält ins Tun zu kommen. Sie sollen beim Kochen die Freude verspüren, die ich dabei habe und mit Ihnen an diesem Abend teilen.

**Datum:**

30. Januar 2024

27. Februar 2024

Beginn 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Pro Kurs und Person 125.-

Exklusiv maximal 10 Teilnehmer

Das Ticket für den Kurs, können Sie bei uns im Restaurant erwerben oder per Mail bestellen.