



## **BRÜHWÜRFEL? NEIN, DANKE!**

### **DER SAUCEN, FOND UND SUPPEN KOCHKURS FÜR JEDEN TAG**

Quatsch mit Sauce?

Sie haben Recht. Ein Brühwürfel ist nicht die beste Wahl, wenn es um die Zubereitung von Saucen, Fonds und Suppen geht.

Eine Sauce ist der eigentliche Star bei jedem Gericht- schmeckt diese nicht, leidet das Gesamtergebnis darunter.

Lernen Sie mit mir gemeinsam das Herstellen eines Grundfond, mit dem wir dann viele Möglichkeiten haben. Sei es für ein Vegetarisches -, Fleisch- oder Fischgericht.

Ich zeige Ihnen wie eine Beurre Blanc zubereitet wird und nehme Ihnen die Scheu vor einer Sauce Bearnaise.

Bei einem Stück Fleisch, Fisch und Gemüse haben wir die Möglichkeit direkt den Geschmack zu genießen und Vergleiche zu Fertigsoßen zu stellen.

#### **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

Wir haben immer samstagmitags geöffnet. So viel sei gesagt.

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:**

Dienstag, 24. September 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.