

Kochen mit der Kochhexe

Das Kochen ist seit jeher meine große Leidenschaft. Wie Sie sehen, sind in mehreren Kochbüchern Rezepte der Oderwälder oder auch der Zillertaler Küche zusammengetragen. Ich lebe in einem kleinen Fachwerkhaus und habe Freude daran, mit netten Menschen zu kochen. Hier ist eine ganz normale Küche für ganz normale Menschen eingerichtet.



Es wird das Zubereiten der bodenständigen Küche vermittelt. Es gibt hier kein Rekordschnippeln und auf exotische Zutaten, die nur in Spezialgeschäften zu finden sind, wird verzichtet. In den Kochkursen wird vermittelt, wie eine gute Soße, eine schmackhafte Suppe oder eine schöner Sonntagsbraten gekocht wird.

Wie unten beschrieben wird bei jedem Kochabend ein Menü zubereitet. Der Tisch wird schön gedeckt und bei einem Glas Wein essen wir zusammen, was wir gekocht haben.

Jeder wird in die Zubereitung eingebunden, vom Zuschauen kommt nix auf den Tisch. Das Kochen soll Spaß machen und nicht in Stress ausarten. Die Geselligkeit und die Freude am gemeinsamen Kochen stehen hier im Vordergrund. Es ist eine angenehme Abwechslung für jedermann.

Die Rezepte bekommt jeder Teilnehmer ausgedruckt mit nach Hause.
Ein Kochabend beginnt um 18.00 Uhr und dauert so lange es eben dauert.
Die Geselligkeit ist groß geschrieben.

Programm

Es gibt jeweils 3 Kochabende für die bodenständige Küche.

1. Abend mit dem Motto „Cremesuppe und Kurzgebratenes“

Cremesuppe
Putenschnitzel in Rahmsoße
Schnitzel mit Paprikasoße
Kartoffelpüree
Feldsalat
Obstsalat

2. Abend mit dem Motto „Hackfleisch, Soßen und Kuchen“

Knoblauchsuppe
Hacksteakes mit Champignonrahmsoße
Hackfleischsoße auf italienische Art
Spätzle
Tomatensalat, Grüner Salat
Bisquitroulade mit Kirsch-Sahne-Füllung

3. Abend mit dem Motto „Klare Suppe, Sonntagsbraten“

Klare Suppe mit Einlage
Schweinebraten in Soße
Salzkartoffeln
Rotkohl
Feldsalat
Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Kosten pro Person 125,00 Euro/Person zuzüglich der Kosten für die Zutaten und der Getränke.