

Komm & Koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!

Wie kommt der schmelzende „Gummi“ in den Erdäpfelknödel, ohne im entferntesten wie solcher zu schmecken? Wie der Flaum in den Germknödel? Und mittels welcher Feinheiten wird Ihnen künftig jeder Knödel zu einer „runden Sache“ geraten? Ob als Suppeneinlage, Beilage, Nach- oder auch Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	27,00 € Teilnehmerbeitrag Kochkurse
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine