

Samstag, 23. Februar 19

Wirkstatt
AUBÖDEN



Thailändisch Kochen

mit Mie Jin Dähler

Thailand ist mit seinem subtropischen Klima gesegnet mit einer reichen Vielfalt in Fauna und Flora. Die Küche spiegelt dieses wunderbare Spiel der Farben, Düfte und Formen wieder. Die Vielfalt finden wir auch in den reichlichen Variationen der Gerichte. Sie können mit Fleisch, vegetarisch, vegan und auch glutenfrei gekocht werden.

Die Thai Küche ist eigentlich einfach, wenn wir Gewürze und Gewürzpasten kennen oder gar selber herstellen können. Die meisten gekauften Pasten enthalten Crevetten und sind oft sehr scharf.

In diesem Kurs lernen wir die wichtigsten Gewürze und Kräuter kennen und stellen selber eine harmonisch duftende Currypaste her. So können wir sie jederzeit auch zu Hause für unsere Liebsten zubereiten.

Wir werden mit Mie Jin's Begleitung eine Vorspeise, zwei Hauptspeisen und ein Dessert (vegetarisch und vegane Variante) zubereiten.

Mie Jin zeigt ebenfalls, wie man Ingwer, Kurkuma, Thai-Basilikum und Koriander selber im Garten oder Balkon aufziehen kann.

Inklusive: Mappe mit Rezepten, Essen und Getränke

Kursdatum:

23. Februar 2019

Kurszeit:

09.30 – 17.00 Uhr

Kursort:

Brunnadern / SG
Wirkstatt Auboden

Kurskosten

SFr. 180.00

Anmeldung:

per Mail oder Telefon

Kursleitung: Mie Jin Dähler

Köchin in dem internationalen Zentrum Waldhaus Lützelflüh

Wirkstatt Auboden 1387; CH-9125 Brunnadern

Tel: +41 (0)71 375 66 00 / Mail: info@wirkstatt-auboden.ch

www.wirkstatt-auboden.ch

