

# Hof



Heinemann

Grundlagen

rund um's Kochen



Bettina Heinemann  
27798 Hude-Wüstring

Neuenweger Reihe 18  
Telefon: 0 44 84-95 82 18

Anmeldung unter: [bettina@hofheinemann.de](mailto:bettina@hofheinemann.de)  
Mindestteilnehmerzahl 6 Personen

# Anfänger aufgepasst!

Auf dem Hof Heinemann legen wir den Grundstein für Ihre neuen Kochkünste. Erlernen Sie die Grundlagen an fünf Themenabenden.

Die Termine können einzeln oder zusammenhängend gebucht werden. Bei der Buchung von drei und mehr Terminen gewähre ich 10% Rabatt. Bei Rücktritt von weniger als 7 Tagen vor Kursbeginn oder Nichterscheinen wird die gesamte Gebühr fällig, außer Sie schicken eine/n Ersatzteilnehmer/in.

## Gemüseküche

Professionelle Schneidetechniken, Gartechniken wie kochen & dünsten, alles rund um das Gemüse.

Es werden verschiedene Gemüsegerichte, Salate und Rohkost zubereitet.

**Dienstag, 19.09.2023** **18:00 Uhr** **35,00€**

## Beilagen

Zubereitung von Kartoffeln, Reis und Spätzle. Wir bereiten verschiedene Beilagen aus Kartoffeln, Reis und Risotto sowie hausgemachte Spätzle zu.

**Dienstag, 17.10.2023** **18:00 Uhr** **35,00€**

## Fleisch braten und schmoren

Für Fleisch gibt es verschiedene Zubereitungsarten. Auch Küchenhygiene & Lagerung von Fleisch werden thematisiert. Heute gibt es Schmorbraten, Gulasch sowie kurzgebratenes Fleisch.

**Donnerstag, 02.11.2023** **17:30 Uhr** **45,00€**

## Desserts

Es geht um Gelatine- und Agartineverarbeitung, abgeschlagene Cremes, Flammeries & Fruchtgrützen. Das wird ein süßer Abend! Buttermilchspeise, Pana Cotta, Welfenspeise, Kirschgrütze mit Grießklößchen.

**Donnerstag, 16.11.2023** **18:00 Uhr** **35,00€**

## Küchenklassiker für die Familienfeier

Oma's Rezepte für eine Familienfeier.

Wir kochen: Hühnersuppe, verschiedene Braten, Rotkohl und Bohnensalat, Kartoffelklöße (Seidenklöße) & Apfelstrudel

**Dienstag, 28.11.2023** **17:30 Uhr** **45,00€**