

Kochkurs „Indische Currys“



Die indische Küche gehört zu den aromareichsten und kreativsten Küchen der Welt. Currys sind schnell zubereitete warme Alltags-Gerichte, zu denen Reis oder indisches Brot gereicht wird. Ein Curry besticht durch mehrere Geschmacksrichtungen in großer Harmonie und soll sich vor allem durch die Gewürzvielfalt wohltuend, ausgleichend und somit gesundheitsfördernd auf den Menschen auswirken.

In diesem Kochkurs bereiten wir 3 Vertreter indischer Currys zu. Gemüsesorten spielen dabei die Hauptrolle, ergänzt wird mit kleinen Mengen Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchten und Rahmkäse. Ihre cremige Konsistenz erhalten Currys durch feine Kokosmilch, gemahlene Nüsse, Saaten, Joghurt oder Sahne.

Begleitend zu den Currys werden wir ein Naan-Brot, eine Minze-Joghurt-Rajita und einen indischen Möhrensalat zubereiten und lassen uns hauchdünne, knusprige Papadams (indische Linsenfladen) schmecken.

Anmeldung nur über die VHS Marzahn-Hellersdorf möglich. Die Kosten für verwendete Zutaten werden zwischen 12,00 – 14,00 € betragen und sind am Kurstag direkt bei mir zu entrichten. Sie können gern eine Schürze, ein eigenes Geschirrhandtuch und ein kleines Behältnis mitbringen.

Termin: 22.02.2020
Zeit: 10.00 – 14.30 Uhr
Ort: Küche der VHS Marzahn-Hellersdorf,
Mark-Twain-Str. 27 in 12627 Berlin
Kursgebühr: 21,70 €

Link Webseite VHS: <https://www.berlin.de/vhs/volkshochschulen/marzahn-hellersdorf/>