

26-K30534W Scharfe, feurige indische und pakistanische Küche

Beginn	Montag, 01.02.2027, 18:30 - 22:30 Uhr
Kursgebühr	51,00 € inkl. Lebensmittelumlage
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Ata Ur Rehman Chaudhry
Informationen	Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Topflappen, Schreibstift, Gefäße für Reste, Getränk.
Kursort	Karlstadt - Küche Mittelschule, Bodelschwinghstr. 56 , 97753 Karlstadt

Die original indische Küche umfasst viele, von Region zu Region unterschiedliche Gerichte und Kochstile. Mittelscharf wird in Ostindien, Nordindien und Westindien gekocht. Die Südindische Küche ist charakteristisch scharf durch einen hohen Einsatz an grünen und roten Chilischoten. Bei diesem Kochkurs sind nur Personen angesprochen, die es scharf mögen. Wir bereiten verschiedene Gerichte mit unterschiedlicher Schärfe zu. Wir kochen alle zusammen die Menüs und genießen auch gemeinsam unsere Köstlichkeiten.

Vorspeise: Hühnchen-Spieß mit Minzsoße

Hauptspeisen:

1. Chicken-Chili-Masala
2. Scharfes Hühnchencurry
3. Scharfes grünes Hackfleischcurry

Beilage: Basmatireis

Nachspeise: Mango-Dessert

Wichtiger Hinweis: Bitte kommen Sie ca. 5 min. vor der eigentlichen Uhrzeit

Anmelde- und Stornoschluss: 25.01.2027

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
01.02.2027	18:30 - 22:30 Uhr	Karlstadt - Küche in der Mittelschule

[zur Kursdetail-Seite](#)