

RIST'S KOCHWERKSTATT

Kochkurse 1. Halbjahr 2021

Basic Kochkurs

59,00 €

Dieser Kochkurs ist für Alle, die Spaß am Kochen haben.
Hier lernst Du die Zubereitung von Fonds, Suppen, Saucen,
den Ansatz eines Schmorgerichts, einfach die Basics des Kochens.
Dieser Kurs ist für Jeden, der sich ein Grundwissen aneignen will.

Mittwoch, 24.02. / 18:00 Uhr

Mittwoch, 31.03. / 18:00 Uhr

wild auf wildschwein, Reh und Co.

69,00 €

In Zusammenarbeit mit der Blitzenreuter Wildmanufaktur
lernen wir viele Fakten rund um das gesunde, artgerechte
und aromatische Wildfleisch.

Wir zerlegen Keulen und Rücken, setzen Saucen an,
das Fleisch wird geschmort und kurzgebraten und wir zaubern
raffinierte Gerichte aus Wildfleisch.

Mittwoch, 10.03. / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

All you need is Beef, Fleisch ist unser Gemüse

69,00 €

Fleisch und Steaks aus unserer Region

In diesem Fleisch – Kochkurs lernt Ihr das Braten von Steaks, Schmoren von Rouladen, die Zubereitung der perfekten Panade, erstellen einer Sauce, und vieles mehr.

Ihr seht, wie man Geflügel zerlegt, Fleisch pariert und das „Sou Vide garen“.

Mittwoch, 14.04. / 18:00 Uhr

Samstag, 20.03. / 14:00 Uhr

Frischer Fisch aus Neptuns Reich

69,00 €

Bei diesem Kochkurs steht das gemeinsame Entdecken des wunderbaren Produkts Fisch im Mittelpunkt.

Wir verarbeiten ganze Fische die zum Teil noch ausgenommen, geschuppt und filetiert werden müssen.

Ihr lernt verschiedene Zubereitungsarten und die einfache und leckere Herstellung von Fonds und Saucen kennen.

Samstag, 06.03. / 14:00 Uhr

Mittwoch, 07.04. / 18:00 Uhr

Kochschule und Catering | Christian Rist 

Bahnhofstraße 8 Mochenwangen www.rist.online info@rist.online 0151 / 10619385

RIST'S KOCHWERKSTATT

Denn das Gute liegt so nah... - Regio Kochkurs -

59,00 €

In Zusammenarbeit mit dem Bauerngarten Vorsee,
unter der Leitung von Rosi Knam erstellen
wir ein 4-Gang Menü aus regionalem und saisonalen Produkten.
Rosi wird an diesem Abend Ihre Arbeit im Bauerngarten vorstellen
und Ihr lasst Euch mit tollen Gerichten verzaubern.

Mittwoch, 07.07. / 18:00 Uhr

Männer an den Herd - Kochkurs für Männer -

59,00 €

In diesem Kurs lernen die Männer einige Basics des Kochens!
Ob ein Besuch der Schwiegermutter, ein Gericht für die Frau
oder ein Candle light Dinner für die Freundin,
für jeden Anlass ein passendes Gericht.

Wir arbeiten frei nach dem Motto:

„Nur ein Koch kann eine Frau glücklich machen“

Samstag, 27.02. / 16:00 Uhr

Mittwoch 21.04. / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Wine & Dine – Gutes Essen, tolle Weine –

75,00 €

An diesem Abend werdet Ihr mit einem 5-Gänge-Menü verzaubert, das von passenden Weinen begleitet wird.

Die Weine dazu präsentiert Euch Janina von Charlys Food & Wine
Bringt Hunger und Durst mit und organisiert schon mal einen Heimfahrerservice...

Mittwoch, 12.05. / 18:00 Uhr (Donnerstag Christi Himmelfahrt)

Mama ist die Beste

59,00 €

Wir kochen für Mama ein Muttertags – Menü (Trainings – Lager)
Mutti sollte an jedem Tag verwöhnt werden, aber mal etwas ganz
Besonderes wäre doch, Sie mit einem tollen Menü zu bekochen.

Wir kochen gemeinsam ein 3-Gang Menü,
Ihr kocht es daheim nach und macht Mama damit eine Freude.

Mittwoch, 05.05. / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Basisarbeit Fonds, Suppen und Saucen

59,00 €

Es ist allgemein bekannt, von einem guten Sössle können wir Schwaben nicht genug bekommen...

Bei diesem Kochkurs weihe Ich Euch in die Kunst der Suppen und Saucen ein.

Wir kochen raffinierte Suppen und schmackhafte Saucen.

Samstag, 27.03. / 14:00 Uhr

Mittwoch, 02.06. / 18:00 Uhr

Schwäbisch, deftig, guat

59,00 €

An dem Abend, kocha mer alls, was as Schwoba – Herz schnellr schlaga losst.

Spätzla, Kässpätzla, Mauldascha, Schupfnudla, Krautkrapfa, Saure Linsa, Roschdbroda.

Der Kurs isch für Einheimische und Reigschmegde, die die schwäbische Klassiker oifach megand.

Mittwoch, 16.06. / 18:00 Uhr

Kochschule und Catering | Christian Rist 

Bahnhofstraße 8 Mochenwangen www.rist.online info@rist.online 0151/10619385