

RIST'S KOCHWERKSTATT

Kochkurse 2. Halbjahr 2021

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, 22.09. / 18:00 Uhr

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, 29.09. / 18:00 Uhr

Mittwoch, 20.10. / 18:00 Uhr

Kochschule und Catering | Christian Rist 

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

RIST'S KOCHWERKSTATT

Wild auf Wildschwein, Reh und Co.
in Kombination mit frischen Waldpilzen
(je nach Verfügbarkeit)

69,00 €

In diesem Kurs

lernen wir viele Fakten rund um das gesunde, artgerechte
und aromatische Wildfleisch.

Wir zerlegen Keulen und Rücken, setzen Saucen an,
das Fleisch wird geschmort, kurzgebraten
und mit frischen Waldpilzen zu raffinierten Gerichten verarbeitet.

Mittwoch, 06.10. / 18:00 Uhr

Samstag, 16.10. / 14:00 Uhr

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 Heimfahrservice...

Samstag, 30.10. / 16:00 Uhr

Kochschule und Catering | Christian Rist 

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

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.

Mittwoch, 03.11/ 18:00 Uhr

Schwäbisch, deftig, guat

59,00 €

An dem Obend, 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, dia de schwäbische Klassiker oifach megand.

Mittwoch, 17.11. / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

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.

Mittwoch, 24.11. / 18:00 Uhr

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, 01.12. / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Weihnachts - Menü

59,00 €

Das Schönste an Weihnachten ist das gute Essen,
da kann man die schlanke Linie schon mal vergessen.
Mit Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Nachtisch,
wird das ein Spaß,
abgenommen wird später, auf das ist Verlass.
Wir kochen gemeinsam ein schönes Weihnachts - Menü,
und werden es anschließend in unserer Runde genießen.

Mittwoch, 08.12. / 18:00 Uhr