

RIST'S KOCHWERKSTATT

Kochkurse 1. Halbjahr 2022

Wine & Dine „Around the World“

- Gute Weine, leckeres Essen -

89,00 €

An diesem Abend gehen wir auf Weltreise:

Ihr werdet mit einem 5-Gänge-Menü verzaubert, das von passenden Weinen aus der ganzen Welt begleitet wird.

Die Weine dazu präsentiert Euch Janina von Charlie`s Food & Wine.

Bringt Hunger und Durst mit und organisiert schon mal einen Heimfahrerservice...

Samstag, 26.03.22 / 16:00 Uhr

Basic Kochkurs

65,00 €

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, 16.02.22 / 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.

75,00 €

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, 23.02.22 / 18:00 Uhr

All you need is Beef, Fleisch ist unser Gemüse

75,00 €

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, 16.03.22 / 18:00 Uhr

Mittwoch, 22.06.22 / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Basic Kochkurs

65,00 €

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, 30.03.22 / 18:00 Uhr

Schwäbisch, deftig, guat

65,00 €

An dem Obend, kocha mer alls, was as Schwoba – Herz schnellr schлага losst:

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

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

Mittwoch, 06.04.22 / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Männer an den Herd – Kochkurs für Männer –

65,00 €

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“

Mittwoch, 20.04.22 / 18:00 Uhr

Spargel, das edelste Gemüse der Welt

65,00 €

Frühlingszeit ist Spargelzeit!

Deutschland ist im Spargelanbau ganz weit vorne,
von April bis zum 24. Juni können wir den frischen weißen
und grünen Spargel in zahlreichen Varianten genießen.
Erfahren Sie in diesem Kurs alles rund um das Thema Spargel.

Mittwoch, 04.05.22 / 18:00 Uhr

RIST'S KOCHWERKSTATT

Frischer Fisch aus Neptuns Reich

75,00 €

Bei diesem Kochkurs steht das gemeinsame Entdecken des wunderbaren Produktes 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 passenden Fonds und Saucen kennen.

Mittwoch, 11.05.22 / 18:00 Uhr

Wine & Dine Germany – Gutes Essen, tolle Weine –

89,00 €

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

Die Weine dazu präsentiert Euch Janina von Charlie`s Food & Wine.

Bringt Hunger und Durst mit und organisiert schon mal einen Heimfahrservice...

Mittwoch, 25.05.22 / 18:00 Uhr

(Donnerstag Christi Himmelfahrt)

Kochschule und Catering | Christian Rist 

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

RIST'S KOCHWERKSTATT

Basisarbeit Fonds, Suppen und Saucen

65,00 €

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, 01.06.22 / 18:00 Uhr