

## 26-7817 Authentische Thai-Küche mit Orawan - Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse und Tom Kha Gai (Kokossuppe)

Entgelt	45,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Orawan Schneider
Bemerkungen	Bitte mitbringen: eigene Getränke, Geschirrtücher, Spüllappen und falls vorhanden einen großen Gewürzmörser und einen Wok und Behälter für übrig Gebliebenes.
Kursort	Pestalozzi Mittelschule, VI E 1, Küche, Schulstraße 2, 90522 Oberasbach

In diesem Kochkurs tauchen Sie in die Welt der authentischen thailändischen Küche ein und lernen zwei klassische Gerichte der thailändischen Alltagsküche kennen: gebratenen Reis mit Hähnchen und Gemüse sowie die beliebte Kokossuppe Tom Kha Gai. Die Kursleiterin ist gebürtige Thailänderin und vermittelt neben den Rezepten auch viel Hintergrundwissen zur Esskultur ihres Heimatlandes sowie zur Warenkunde typischer asiatischer Zutaten.

Im Mittelpunkt des Kurses steht der thailändische gebratene Reis (Khao Pad), ein vielseitiges und beliebtes Gericht, das mit Hähnchen und Gemüse zubereitet wird. Lockerer Jasminreis wird in der Pfanne mit Ei, frischem Gemüse und aromatischen Würzzutaten gebraten. Die fein abgestimmte Würzung aus salzigen und leicht süßlichen Komponenten macht den gebratenen Reis zu einem typischen Vertreter der thailändischen Hausmannsküche.

Ergänzt wird das Menü durch Tom Kha Gai, eine der bekanntesten Suppen Thailands. Die cremige Kokosmilchsuppe vereint zartes Hähnchenfleisch mit Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern. Das harmonische Zusammenspiel aus mild-säuerlichen, würzigen und cremigen Aromen verleiht der Suppe ihren unverwechselbaren Geschmack.

Der Kurs ist praxisnah aufgebaut: Alle Teilnehmenden bereiten die Speisen selbst zu und lernen dabei originale Zubereitungstechniken kennen – vom Arbeiten mit dem Mörser bis zur richtigen Würzung. Zudem erhalten Sie wertvolle Tipps, wie sich die Gerichte auch zu Hause authentisch und alltagstauglich umsetzen lassen.

Jeder vhs-Kochkurs beinhaltet Tipps zur gesunden Ernährung, Informationen zur Lagerung, Verwendung und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Die Lebensmittelpauschale in Höhe von 22,00 EUR ist bereits im Kursentgelt enthalten.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
15.07.2026	17:30 - 21:30 Uhr	Pestalozzi Mittelschule, Block VI, Küche E1, EG, Schulstr. 2

[zur Kursdetail-Seite](#)