26-7833 Authentische Thai-Küche mit Orawan -Tom Yam Kung mit Shrimps (Suppe) und Erdnuss-Curry

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 entdecken Sie die Vielfalt der thailändischen Küche und lernen zwei klassische Gerichte kennen: Tom Yam Kung mit Shrimps und Erdnuss-Curry. Die Kursleiterin, eine gebürtige Thailänderin, teilt nicht nur die Rezepte, sondern auch spannendes Hintergrundwissen zur thailändischen Esskultur und zur Warenkunde typischer asiatischer Zutaten.
Das thailändische Erdnuss-Curry ist einfach in der Zubereitung aber mit der Zusammenstellung aus frischem Gemüse, Kokosmilch und Erdnüssen ein echt originales Geschmackserlebnis. Serviert wird das Curry natürlich nur mit dem typischen luftigen Jasminreis. Alternativ kann auch ein Rotes Curry zubereitet werden.
Ergänzt wird der Kurs durch Tom Yam Kung, eine der bekanntesten Suppen Thailands. Die sauer-scharfe Garnelensuppe ist ein sehr beliebtes Gericht.
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
19.11.2026	17:30 - 21:30 Uhr	Pestalozzi Mittelschule, Block VI, Küche E1, EG, Schulstr. 2

zur Kursdetail-Seite