

## Wiener Küche mit neuen Rezepten -NEU-

Wiener Küche mit neuen Rezepten -NEU-

Es erwarten Sie klassische Speisen aus Wiens Heimstätten der Gemütlichkeit - dem Heurigen, Beisl und Kaffeehaus. Dabei werden u.a. die für Österreich typische Lebensmittel wie Grüner Veltiner, Kren, Kürbiskernöl, Käferbohnen verwendet. Zubereiten werden Sie beim Wienerlied in kleinen Mengen Heurigenaufstriche aus dem Wienerwald, Alt-Wiener Rindsuppe, Schnitzel und Paprikahenderl mit den traditionellen Beilagen sowie aus dem Wiener Mehlspeisenhimmel Apfelstrudel und Germknödel. Zutaten sind zum Teil vorbereitet. Servus in Wien! Bitte Schürze, Kochmesser und Behälter für ggf. Reste mitbringen. Die Umlage für Lebensmittel und Skript von ca. 13,00 EUR ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 06.06.2020 - Sa. 06.06.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

06.06.2020

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche