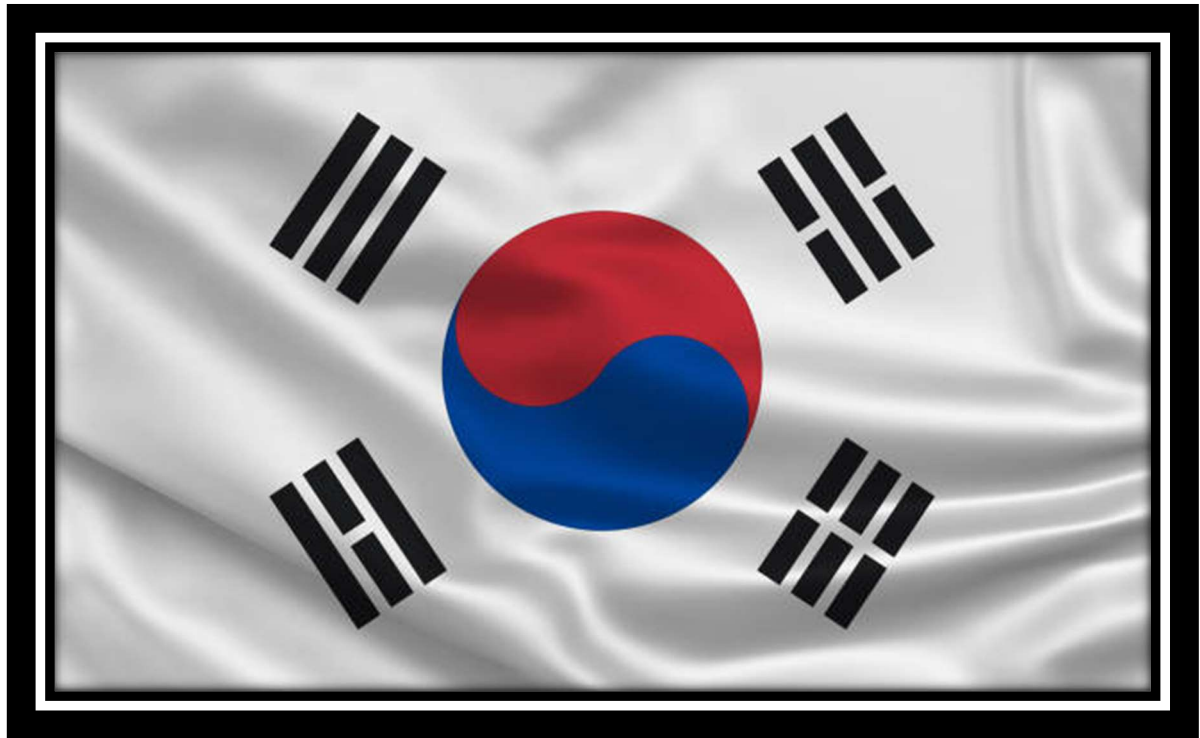


Koreanische Kochkurse



Die koreanische Küche ist sehr ungewohnt für Leute die noch nie mit ihr in Berührung gekommen ist. Am ehesten ist sie mit der japanischen Küche zu vergleichen, da ähnliche Zutaten verwendet werden. Der wohl größte Unterschied ist allerdings, die Verwendung von Chili & fermentierten Speisen, allen voran Kimchi. Typisch ist das Servieren von mehreren kleinen Schälchen mit verschiedenen Häppchen, ähnlich wie die Mezze im Orient oder Tapas in Spanien. Da diese Häppchen eine essenzielle Komponente eines jeden koreanischen Menüs sind, lernst du bei uns zu allererst wie man diese zubereitet. Ich muss vorab sagen, dass die koreanische Küche anfangs etwas komplett Neues für dich sein wird.

Dieser Kurs ist etwas für dich wenn...

...du aufgeschlossen für Neues bist.

...du neugierig und wissbegierig bist.

...du deinen kulinarischen Horizont um eine neue Dimension erweitern möchtest.



Typisches koreanisches Mittagessen bei unserer Koreareise 2018

So sieht ein typisch koreanischer Mittagstisch aus. Das Tischbarbecue ist in Korea sehr beliebt und jedes Restaurant verfügt über einen Tischgrill. Anders als in Japan benutzen die Koreaner eher elektrische Geräte als die klassischen japanischen Holzkohlegrills.

Koreanischer Kurs #1

Banchan

Koreanische Häppchen & Salate

Soba Gurkensalat

Jajangmyeon

Nudeln mit schwarzen Bohnen

Injeolmi

Reisküchlein mit geröstetem Sojamehl

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

Koreanischer Kurs #2

Banchan

Koreanische Häppchen & Salate

Mandu Dduk Guk

Reiskuchensuppe

Budae Jjigae

Der klassische Eintopf der koreanischen Armee

Hotteok

Süße koreanische Pfannkuchen

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

Koreanischer Kurs #3

Banchan

Koreanische Häppchen & Salate

Koreanische scharfe Rindfleisch-Suppe

Andong Jjimdak

geschmorte Hähnchenkeule mit Glasnudeln

Gyeran BBang

Eierbrötchen- Koreanisches Streetfood

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

Koreanischer Kurs Veggie

Banchan

Koreanische Häppchen & Salate

Gebratener Kimchi-Reis

mit oder ohne Spiegelei

Tteokbokki

Scharfgebratene koreanische Reiskuchen

Süßer Klebreis mit Nüssen und Früchten

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €