

26H3ET22E Entenkeule in Rotwein-Portsoße - Aktiv

Beginn	Donnerstag, 03.12.2026, 17:00 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	35,88 € Aktivkurse sind Kurse, in denen in kleinen Gruppen (in der Regel mit 5 Teilnehmern) gelernt wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Kay Ivers
Informationen	Zielgruppe: Alle am Kochen Interessierten Für die verwendeten Zutaten sind ca. 14,00 EUR an den Dozenten zu entrichten. Bitte bringen Sie eine Schürze, zwei Geschirrtücher, ein kleines und ein großes scharfes Messer und Behältnisse zur Mitnahme von Speisen mit.
Kursort	, Neu Zittauer Str. 1, 15537 Erkner

Entenkeule in Rotwein- Portweinsoße mit Herzoginkartoffeln und Bratapfel mit Vanilleeis

Gemeinsam kochen wir eine Geflügelbrühe und eine Geflügelgrundsoße. Dann lösen wir die Entenkeulen aus und schmoren sie in der Geflügelgrundsoße. Nebenbei bereiten wir uns eine Kartoffelmasse zu und formen uns Herzoginkartoffeln. Sind die Entenkeulen fertig verfeinern wir die Geflügelgrundsoße mit Rot- und Portwein, Zwiebeln und Backpflaumen. Als Dessert gibt es einen Bratapfel mit Vanilleeis.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
03.12.2026	17:00 - 21:30 Uhr	Raum B 019 Schülerküche

[zur Kursdetail-Seite](#)