

26H3GL19E Geflügelleber auf Geflügelsoße mit Beeren, Pilzenaktiv-

Beginn	Donnerstag, 21.01.2027, 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. 12,00 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

gebratene Geflügelleber auf fruchtiger Geflügelsoße mit Beeren, Pilzen und Herzoginkartoffeln Feldsalat

Gemeinsam kochen wir eine Geflügelbrühe und eine Geflügelgrundsoße. Dann bereiten wir uns eine Kartoffelmasse zu und formen Herzoginkartoffeln. Wir braten die Geflügelleber und bereiten uns aus der Geflügelgrundsoße, Pilzen und Beeren eine fruchtige Soße für die Leber zu. Für den Feldsalat fetigen wir ein klasisches Dressing aus Essig, Öl und etwas Senf.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
21.01.2027	17:00 - 21:30 Uhr	Raum B 019 Schülerküche

[zur Kursdetail-Seite](#)