

Scharf gekocht: Chili & Co. – von mild bis wild

Kursnummer 262GK0783

Beginn Dienstag, 17.11.2026, 17:30 - 21:15 Uhr

Dauer 1 U-Tag

Kursort Neustadt; Küche Leineschule

Gebühr 47,00 €

Teilnehmer 7 - 10

Kursleitung Gudrun Holz

Schärfe mit Geschmack: In diesem praxisnahen Kochkurs lernst Du, wie Du Chili und andere scharfe Zutaten gekonnt einsetzt - von sanfter Wärme bis zum feurigen Kick. Wir entdecken Chili, ihre Aromen, Schärfegrade und die besten Zubereitungsmethoden, damit aus "scharf" immer "lecker scharf" wird.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, besonderen Essgewohnheiten und Allergien informieren Sie sich bitte, bevor Sie den Kurs buchen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
17.11.2026	17:30 - 21:15 Uhr	Neustadt; Küche Leineschule
