

Kurstage für Kurs 261305465 (Türkische Küche - Köftevarianten)

Der Kochkurs Türkische Küche – Köftevarianten bietet einen genussvollen Einblick in die Vielfalt der türkischen Köfte-Kultur. Gemeinsam entdecken Sie verschiedene Zubereitungsarten der beliebten Hackfleischspezialität. Von klassisch gewürzten Köfte bis hin zu regionalen Varianten mit besonderen Zutaten und Aromen. Sie lernen, wie unterschiedliche Gewürzmischungen, Kräuter und Zubereitungstechniken den Charakter der einzelnen Köfte prägen. Schritt für Schritt zeigen wir Ihnen, wie die perfekte Konsistenz gelingt und wie die Köfte richtig geformt, gebraten oder gegrillt werden. Passend dazu werden traditionelle Beilagen und frische Dips zubereitet.

Wichtig für Kochkurse

Bitte bringen Sie Schürze, Behältnisse für Kostproben und ein Getränk mit. Die Lebensmittel werden von der Kursleitung eingekauft. Sie rechnet den anteiligen Kostenbeitrag mit den Teilnehmenden direkt im Kurs ab. Wenn Sie absagen, nachdem die Lebensmittel eingekauft worden sind, stellen wir Ihnen Ihren Anteil an den Kosten in Rechnung. Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung mit, ob Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder sich vegetarisch bzw. vegan ernähren. Nur so kann dies ggf. berücksichtigt werden.

Datum	Uhrzeit	Ort
01.07.2026	18:00 - 21:45 Uhr	Offenburg Vhs 201 Kochstudio