



# KOCH EVENTS

SAISON 2022-2023

DAS ORIGINAL

# Die Kochseminare

Urbanes kochen auf Holzbrand-Herden ist ein ganz besonderes Erlebnis. Der Geruch von Holz vermischt sich mit dem Duft von Kräutern, Gewürzen und Kocharomen.

Erleben Sie einen ganz besonderen Tag in unserer einzigartigen Kochschule. Die Möglichkeit, authentische Herde zu testen, darauf zu kochen und zu backen, ist ein besonderer Genuß. Stellt man es sich zuerst schwierig vor, wandelt sich die erste Unsicherheit in Begeisterung, denn es ist so einfach!

Verschiedene Menüs stehen Ihnen in diesem kleinen Seminarprogramm zur Auswahl. Mit Liebe und Bedacht haben wir dieses Programm für Sie zusammengestellt. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks im Umgang mit Holzbrandherden, ohne Schalter und mühseliges Programmieren. Freuen Sie sich auf wunderbare Rezepte und entdecken nachfolgend unsere Kochkurse.

Wenn Sie sich zu einer der Kochvorführungen anmelden möchten finden Sie alle Details auf der letzten Seite dieses Programmheftes. Ihre Anmeldung nehmen wir gerne entgegen. Damit wir für Sie ein qualitatives Kocherlebnis garantieren können, haben wir die Anzahl der Teilnehmer auf maximal 10 Personen begrenzt.

Herzlich Willkommen in unserer Kochschule!

*Gabrielle Hartmann & Stephan Kohn*



Anmelden & genießen



15. Oktober 2022

# Zander

*Zwiebel-Apfelragout & Kartoffelpüree  
Dipps & frischgebackenes Brot  
Apfeltart*

Ein Klassiker der Mecklenburgischen Küche. Das Apfel-Zwiebel-Ragout passt geschmacklich besonders gut zum Zanderfilet. Der säuerliche Apfel wird durch karamalisierte Zwiebeln perfekt ergänzt. Gemeinsam bilden sie eine gelungene Beilage zum Fisch, welche durch ein hausgemachtes Kartoffelpüree abgerundet wird.

Eine Apfeltart französischer Art mit einem Mandel-Mürbeteigboden schließt dieses Menü als Nachspeise ab.

**EUR 69,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und  
einem Glas Weißwein zum Hauptgang.

26.10. und 12. 11.2022

# Bio-Lamm

*geschmorter Kürbis mit Preiselbeeren  
pikante Kokos-Kürbissuppe  
Pannacotta mit Himbeersoße*

Lamm gegart mit Kürbis und weiteren Beilagen kennen wir aus den Küchen verschiedener Länder. Bei diesem Kochseminar kombinieren wir das Beste aus der deutschen, marokkanischen und thailändischen Küche. Preiselbeeren und Kürbis ergeben ein leuchtend-fruchtiges Aroma, Salbei und Rosmarin sorgen für natürliche Würze und Ras-el-Hanout gibt diesem Gericht eine leicht orientalische Note. Die pikante Kokos-Kürbissuppe mit thailändischer Note ist der Beginn des Menüs. Ein Vanille-Pannacotta mit fruchtigem Himbeer-Topping ist der krönende Abschluß.

**EUR 78,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Rotwein zum Hauptgang.







26. November 2022

# Weihnachtsmenü

*Shrimps-Cocktail  
Roastbeef vom Bio-Rind  
Trifle*

Ein außergewöhnliches Festessen - wir zeigen Ihnen, wie ein perfektes Weihnachtsmenü gelingt. Neben einem klassischen Shrimps-Cocktail garen wir ein Roastbeef vom Bio-Rind, welches in einem aufwendigen Garvorgang zubereitet wird. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln, Karotten, Erbsen und Kaiserschoten. Zur Nachspeise servieren wir einen klassischen englischen TRIFLE. Lernen Sie bei diesem Kochseminar, wie Ihnen ein perfektes Weihnachtsmenü gelingt, ohne dabei in Stress zu geraten. Ein Fest der Sinne und des Genußes.

**EUR 85,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Rotwein zum Hauptgang.

03. Dezember 2022

# English Cream Tea

*Gurken- & Lachssandwiches  
Scones, Clotted Cream & Marmelade  
Brownies & Muffins*

Beim Cream Tea handelt es sich um ein britisches Ritual, das es seit etwa 1840 gibt. Es ist eine Zwischen-Mahlzeit, die den größten Hunger bis zum eigentlichen Abendessen überbrücken soll. Der Cream Tea besteht aus drei Gängen. Der erste Gang sind Sandwiches, als zweiter Gang folgen Scones mit Clotted Cream und Konfitüre. Im dritten Gang darf man sich über Kuchen, Schokolade oder Kekse freuen. Wir backen mit Ihnen ein Toastbrot für die Sandwiches, leckere Scones, Brownies und Muffins. Natürlich zeigen wir Ihnen die perfekte Zubereitung eines englischen Cream Teas. Danach genießen Sie die Speisen und Getränke in unseren "englischen" Räumen.

**EUR 49,- pro Person**

inkl. alkoholfreie Getränke, feine englische Tees, Kaffee

14. Januar 2023

# Suppen & Eintopf

Thailändische Tom Kah Gai  
Marokkanischer Harira-Eintopf  
Bratapfel-Crumble

Einfach nur Suppe? Ganz im Gegenteil, die thailändische Tom Kah Gai ist so mit die variantenreichste Basis-Suppe, die man kennt. Mit frischen Gemüsen, Gewürzen und Kokosmilch läßt sich mit dieser Grundlage so einiges verwirklichen. Als rein vegane Variante oder mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten ergeben sich viele Kombinationen. Als Hauptgang bereiten wir eine marokkanische Harira, die wir wahlweise mit Fisch oder Fleisch ergänzen können. Ein Bratapfel-Crumble ist der süße Höhepunkt dieses Menüs.

**EUR 59,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Rot- oder Weisswein zum Hauptgang.

28. Januar 2023

# Japanisch kochen

mit Frau Kumi Sahota, Yokohama

*Gyoza & Tonjiru  
Okonomiyaki  
Matcha Warabimochi*

**Gyoza** (餃子) sind mit Fleisch oder Gemüse gefüllte Teigtaschen. Sie sind in Japan weit verbreitet als Beilage oder Hauptgericht.

**Tonjiru** (豚汁) ist eine japanische Suppe aus Schweinefleisch und Gemüse, die mit Miso-Paste gewürzt ist. Im Vergleich zur gewöhnlichen Miso-Suppe ist Tonjiru gehaltvoller und mit einer größeren Menge an Zutaten hergestellt.

**Okonomiyaki** (お好み焼き) bedeutet „Geschmack“, es auf einem Teppan gebratenes Fladenbrot. Zutaten sind Wasser, Kohl, Mehl, Ei und Dashi, Saucen und Toppings nach Belieben.

**Matcha Warabi Mochi** (蕨餅) ist eine süße Nachspeise, die aus japanischer Adlerfarnstärke hergestellt wird. Welche dann mit einem Topping aus Kinako-Pulver und einer guten Prise Matcha-Pulver versehen wird.

*EUR 85,- pro Person*

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Sake zum Hauptgang.

18. Februar 2023

# Indisch kochen

mit Herrn Surinder Singh, Punjab, Indien

Mango-Lassi

Hähnchen-Tikka-Tandori

Naam-Brot & Raita

Lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres lieben Freundes Surinder und seinem Kollegen verzaubern. Schauen Sie echten Profis über die Schulter. Lernen Sie, wie man erfrischendes Mango-Lassi herstellt, Naam-Brot backt und wie gegrilltes Hähnchen-Tandori über Holzkohle gelingt. Eine seltene Gelegenheit, indische Küche aus erster Hand zu erleben. Neben Reis reichen wir feine indische Saucen und Padam. Lassen Sie sich überraschen!

**EUR 85,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas duftendem Jasmin Tee zum Hauptgang.



4. März 2023

# Großer Pizza-Event

*Pizza selbst backen*

*Pannacotta mit Himbeersoße*

Viva Napoli! Welche Pizza aus welchem Ofen schmeckt Ihnen am besten? Sie wissen es nicht? Dann probieren Sie es doch einfach aus! Im Rahmen einer Küchenparty bieten wir Ihnen die einmalige Gelegenheit, sich als Pizzabäcker\*in zu versuchen. Kreieren Sie Ihre Lieblings-Pizza und testen Sie diese in vier verschiedenen Öfen. Sie haben die einmalige Gelegenheit, Ihre Pizza direkt im Holzbackofen, über einem offenem Feuer oder in zwei Backöfen mit spezieller Pizza-funktion zu backen.

Natürlich bereiten wir den Teig aus echtem neapolitanischem Mehl (Caputo Saccorosso) für Sie vor, auch als glutenfreie Variante möglich. Die original Tomatensauce und weitere klassische Zutaten dürfen ebenfalls nicht fehlen. Nach einer Einweisung können Sie ihre Pizzen in einem oder mehreren Öfen Ihrer Wahl garen. Dieses Event findet als Küchenparty, statt bei der Probieren, Genuß, Gespräche und Erfahrungsaustausch ausdrücklich erwünscht sind.

**EUR 69,- pro Person**

inkl. alkoholfreier Getränke und einem Glas Rot- oder Weisswein zum Hauptgang.

# Ihre Anmeldung

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, sich und weitere Personen für eines oder mehrere Seminare anzumelden. Sie haben folgende Möglichkeiten.

## **Telefonische Anmeldung**

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Anmeldung entgegen. Bitte kontaktieren Sie uns unter: Telefon 02191 / 80 813.

## **Anmeldung per Mail**

Senden Sie uns bitte eine Mail an: [info@british-stoves.de](mailto:info@british-stoves.de)  
An welchem Seminar möchten Sie teilnehmen und mit wieviel Personen. Ferner benötigen wir Ihre Adresse und eine Telefonnummer.

## **Anmeldung via Facebook**

Folgen Sie bitten dem Link:

[www.facecook.com/British.Stoves.Remscheid](http://www.facecook.com/British.Stoves.Remscheid)

Suchen Sie sich eine Veranstaltung aus, klicken auf diese und klicken Sie dann "Gäste" und dann auf "Zusagen", fertig.

In allem Fällen erhalten Sie eine Rechnung. Nach Ihrer Überweisung erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung. Sollten wir nicht die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen erreichen, so behalten wir uns vor, die Veranstaltung abzusagen. Natürlich erhalten Sie dann die Teilnahmegebühr zurück. Ihre Absage ist bis zu einer Woche vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Bei kurzfristigeren Absagen verfällt die Teilnahmegebühr.



Büchel 1b · D-42855 Remscheid · Telefon: (02191) 80 813  
[www.british-stoves.de](http://www.british-stoves.de) · [info@british-stoves.de](mailto:info@british-stoves.de)