



## Kochkurs:

# Die großen Geheimnisse werden gelüftet! Suppen und Saucen

## Die Story:

Kaum ein Produkt aus der Küche wird von den Gästen so geschätzt und ist zugleich so ein Mysterium. Gerade den Saucen wird eine besondere Aufgabe zu Teil. Sie sind das alles verbindende, zusammenführende Materium welches vielen Gerichten eine gewisse Magie verleiht. Warum schwelgen wir nach dem Genuss in analytischer Hingabe über die Vielschichtigkeit und Komplexität? Weil uns nur richtig gute Saucen so am Gaumen kitzeln können, dass wir durch Ihr Feuerwerk an Sinnesanregungen überfordert aber glücklich zurückgelassen werden.

In diesem Kochkurs decken wir auf, wie aus einfachen Grundzutaten das magische Kücheneelixier Sauce entsteht.  
Lernen was es zu berücksichtigen gilt und was die „no goes“ sind.

Wir stellen unter anderem die Grand Dame der Saucenküche die Jus, oder auch die braune Sauce genannt her.

Des Weiteren kochen wir eine helle Fischsauce, eine Bechamèlsauce und üben uns in raffinierten Ableitungen.

Nehmen der Hollandaise den Schrecken und lernen was eine gute Suppe ausmacht.

Am Ende genießen wir gemeinsam das Menü in unserer Reblounge Beste Lage.



## Faktencheck: Kochkurs Suppen und Saucen

09:30 - 09:45 Uhr	Begrüßung mit Sekt, Hausmarke und Butterbrezel
09:45 - 10:15 Uhr	Kennenlernen und Besprechung
10:15 - ca. 14:30 Uhr	Ab in die Küche...
14:30 - 15:30 Uhr	Gemeinsames Mahl
15:30 - 16:00 Uhr	Ausklang bei Kaffee, Espresso oder Tee

Sie kochen unter kurzweiliger, charmanter und fachkundiger Anleitung:  
Eine Braune Sauce (Jus) für Braten und Rostbraten, eine Hollandaise, eine  
Fischsauce, eine saisonale Creme Suppe, eine Rindsbrühe sowie daraus die  
klare Kraftbrühe (Cosommè), eine Rahmsauce (Bechamèl) mit entsprechenden  
Ableitungen. Sowie Komponenten aus dem Menü. Da nicht alle Saucen  
Anwendung im Menü finden bekommen Sie die Saucen, sicher verpackt, mit nach  
Hause mit den passenden Rezeptideen zu deren Anwendung.  
Digitales PDF-Erinnerungs-Fotobooklet

### Das Menü

#### Zweierlei Suppen

Saisonale Creme-Suppe & Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

~~~

#### Kalbstafelspitz

in Schmorjus mit Stroganoff-Gemüse und  
Salzkartoffeln mit Hollandaise

~~~

#### Topfen-Nougatknödel

mit Erdbeeren und Orangenluft

**Preis pro Teilnehmer: 99,00 €**

inkl. Begrüßungssekt, Butterbrezel, Mineralwasser, Wein, Bier, Kaffee,  
Espresso oder Tee und Rezeptmappe

#### Bock auf Bonus?

Buchen Sie als Teilnehmer-in, einen weiteren Kochkurs gibt's  
10 € Rabatt.

Brucknerstr. 14  
71404 Korb

0151-20106381  
mail@rebblick-korb.de

**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments



## Auf einen Blick: Inhalt Kochkurs Suppen und Saucen

- ca. 6-stündiger Kochkurs
- Begrüßungssekt Hausmarke
- Butterbrezel
- Wein, Bier, Mineralwasser
- Rezeptmappe
- Jus 1. und 2. Ansatz
- Fischsauce
- Hollandaise
- Beurre Blanc
- Bechamel
- Ableitungen
- Saisonale Creme Suppe
- Brühe
- Kraftbrühe
- saisonales Pesto
- 3 gängiges Menü
- Zerlei Suppe (Creme&Klar), Kalbstafelspitz geschmort, Dessert
- Kaffee oder Espresso im Anschluss des Menüs
- Saucenpaket & Rezeptanregungen für Zuhause
- Digitales PDF-Erinnerungs-Fotobooklet
- Bock auf Bonus Aktion: 10€ Rabatt für einen weiteren Kochkurs

99 € pro Person

Brucknerstr. 14  
71404 Korb

0151-20106381  
mail@rebblick-korb.de

**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments