

SUPPENDRUNDSTOCK – Workshop

19. September 2020, 16:00–17:30

Als gesunde Alternative zur gekörnten Brühe, Fertig-Fix Suppenwürze und Suppenwürfel stellen wir unsere WÜRZPASTE selber her!!

Gemischtes Wurzelgemüse und Kräuter werden mit Salz vermischt und fein zerkleinert. Diese Paste – garantiert OHNE Geschmacksverstärker und gehärtete Fette kann in Gläsern bis zu einem halben Jahr im Kühlschrank aufbewahrt werden. Verwendet wird die selbstgemachte Würze in der Küche wie gekörnte Brühe!!

Gemeinsam schnippeln wir nach einer kurzen theoretischen Einführung das Gemüse und stellen mit Hilfe moderner Küchentechnik die Mischung her.

Eingefüllt in Ihre mitgebrachten Gläser kann jeder TN mindestens 3 Gläser mit heim nehmen.

Infos:

Materialkosten pro Person für Gemüse, Kräuter und Salz p.P. 4,00 €

Max Teilnehmerzahl 10 P – bei großer Nachfrage gibt es einen zweiten Termin entweder vormittags um 10 Uhr oder dann im Anschluss nochmal um 16.00 Uhr.

Anmeldung ist unbedingt erforderlich, da das Gemüse vom Biobauern bestellt werden muss!

Ort: Klostermühle Altenmarkt
