

Die Welt der Curries - das Gewürz ABC

Werden Sie in diesem Kurs zum Curry-Gewürzprofi! Entdecken Sie dabei die geballte Gewürzkraft & -vielfalt von Curries.

Reisen Sie mit den Curries einmal um die Welt, denn sie gibt es in vielen Ländern und auf unterschiedlichen Kontinenten. Lernen Sie die Aromen der einzelnen Gewürze kennen und gewinnen Sie in diesem Kurs eine Gewürzkompetenz, die auch für alle anderen Rezepte angewendet werden kann.

Abwechslungsreiche vegetarische und fleischige Curries mit authentischen Beilagen und natürlich eine schöne Nachspeise zum Schluss, werden diesen Kurs unvergesslich machen.

Genießen Sie einen kulinarisch unterhaltsamen Abend mit [Bianca Gusenbauer](#) und erleben Sie neue Gewürzaromen mit regionalen Zutaten.

Dauer: 4.5 Stunden
Mindestpersonen: 10
Maximale Personen: 14
Ort: Die Pause, 7. Bezirk, Sigmundsgasse 8 -
eine öffentliche Anreise ist empfehlenswert
All-In-Preis: 98 EUR pro Person
Anmeldung: katharina@biancaisst.com

inklusive Aperitif, Getränke (Wein, Bier, Säfte, Wasser & Kaffee), Gewürzen & **Zutaten von [Sonnentor](#)**, regionalen Bio-Zutaten für ein mehrgängiges Menü, Rezepte & einem **Sonnentor-Gewürz-Goodie Bag**

Vegetarier herzlich willkommen! Bitte einfach bei der Anmeldung angeben und die Rezepte werden dementsprechend angepasst.

Bianca Gusenbauer ist Speisereisende, Gewürzexpertin & gute Gastgeberin in der Küche. Tauchen Sie gemeinsam mit ihr in die große Welt der Gewürze ein, gewinnen Sie Gewürzkompetenz und lassen Sie sich von neuen Rezepten inspirieren.

www.biancaisst.com

Wollen Sie für diesen Kochkurs einen **Gutschein** einlösen wollen, dann geben bitte den Gutscheinwert und die Nummer bekannt