

„WILD“ kochen mit Markus Bitzen

Kochkurs

„Grundlagen der Wildküche“

Kochen mit Wild die wichtigsten
Grundkenntnisse
10 Uhr bis 16 Uhr

Markus Bitzen möchte Ihnen die wichtigsten Tips und Tricks übers Zubereiten von Wildgerichten nahe bringen. Schnuppern Sie hinein in die Jägerei, die Leidenschaft der Jagd, und wie wir anschließend das von Mutter Natur gegebene zu einem wunderbaren Essen verarbeiten. Wir möchten Sie von der Qualität und den besonders positiven Eigenschaften von Wildfleisch begeistern.

In diesem Kochkurs gehen wir folgenden Fragen nach:

- Welche Wildarten gibt es?
- Bei wem kann ich Wild kaufen und worauf muss ich achten?
- Wie muss Wildfleisch reifen?
- Wie schmeckt Wild? Gibt es den typischen Wildgeschmack?
- Welche Fleischstücke vom Wild werden wofür verwendet?
- Zerlegen und zerwirken von verschiedenen Fleischteilen?
- Ansetzen einer Wildsauce?
- Wie brate ich Wildfleisch richtig?

- Welche Garmethoden sollten angewendet werden?
- Welche Gewürze und Kräuter verwende ich am besten?

Wir starten um 10 Uhr und ich werde Ihnen viele Tips und Tricks zur Wildküche verraten. Mittags werden wir uns ein gemeinsames Mittagessen zubereiten und nach dem Kochkurs gibt es noch ein kleines Rezeptbüchlein mit allen wichtigen Tips und Tricks



Die nächsten Termine 2011 / 2012

| | |
|------------------------------|-------|
| Dienstag, 25. Oktober 2011 | 88 € |
| Freitag, 13. Januar 2012 | 99 € |
| Samstag, 14. Januar 2012 | 111 € |
| Donnerstag, 19. Februar 2012 | 88 € |

Preis ist inkl. Mittagessen, Getränke, Kochschürze & Rezeptbüchlein



Kochkurs „Wir kochen ein Wildes Menü“

Gemeinsam mit den anderen Kochkursteilnehmern werden wir ein 5 Gang Menü kochen. „Wildkoch“ Markus Bitzen wird Ihnen dabei die besonderen Tips und Tricks beim kochen mit Wild nahebringen. Sie können diese dann direkt aktiv umsetzen und einbauen. Abends kommt dann der Partner dazu und Sie genießen das gekochte gemeinsam

Dieses Menü kochen wir:

Tranchen vom gebratenem Wildschweintrücker mit
einem Wildschweinschinkenmousse

* * *

Rahmsuppe vom Hasen mit Dim Sums

* * *

Geschnetzeltes von der Hirschleber mit
Kartoffelpüree mit weißer Schokolade verfeinert
und glacierten Äpfeln

* * *

Hirschrückensmedaillon mit Kräuterhaube

Wilder AHR-Spätburgundersauce

Gemüse der Saison

Maccairekartoffeltaler

* * *

Hirschgoulasch mal anders



In diesem Menü sind viele verschiedene Zubereitungsarten von Wild versteckt und wir werden viel Spaß bei der Zubereitung haben. Ein kleines Mittagessen erleichtert die Arbeit und hoffentlich werden wir rechtzeitig fertig, bis die Partner dazu kommen und das gekochte genießen.

Dauer: 11 bis 18 Uhr kochen
und anschließend gemeinsames Abendessen

Termine 2012

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Samstag, 24. März 2012 | 222 € |
| Donnerstag, 12. April 2012 | 188 € |
| Freitag, 13. April 2012 | 199 € |

maximale Teilnehmerzahl 12

Kosten sind immer pro Paar

- * Einer nimmt am Kochkurs teil
- * Der Partner kommt abends zum genießen dazu
- * Inkl. Mittagessen des Kochkursteilnehmers
- * Inkl. aller Getränke während des Kochkurses
- * Inkl. Kochschürze & Rezeptbüchlein



Gerne stellen wir auch Geschenkgutscheine aus

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe

Für Ihre Gruppe bieten wir gerne individuelle Kochkurse an. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot. Zum Beispiel: Kochen von 14 bis 18 Uhr mit kleiner Kaffeepause. Am Abend dann gemeinsames Abendessen des gekochten in gemütlicher Runde.

„Ganz wildes“ Kochkurswochenende

An diesem Wochenende erfahren Sie in geballter Kraft alles über Kochen mit Wild. Grundlagen der wilden Küche und das gemeinsame Kochen eines wunderbaren Menüs werden Sie begeistern.

**Freitag 16. März 2012
bis Sonntag 18. März 2012**

- Freitags Anreise bis 18 Uhr
- Begrüßungsaperitif und Kennenlernen
- 3 Gang Wildmenü in unseren Stuben
- Übernachtung mit „wild regionalem Frühstücksbüffet“
- Morgens Grundlagen der Wildküche
- Mittagsimbiss
- Nachmittags kochen des wilden 5 Gang Menüs
- Abends 5 Gang Menü mit den Partnern
- Für die Partner gibt es Samstags eine geführte Weinwanderung und eine Weinprobe beim Winzer
- Übernachtung mit „wild regionalem Frühstücksbüffet“
- Sonntag Morgen Abreise

**Preis pro Paar im Doppelzimmer
Euro 583 (excl. Abendgetränke)**

Kochkurs Gutschein

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein über einen unserer Kochkurse aus. Sprechen Sie uns an.....

„WILD“ Kochen mit Markus Bitzen



„Grundlagen der Wildküche“

„Wir kochen ein Wildes Menü“

„Ganz wildes“ Kochkurswochenende

Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe

Kochkurs Gutschein

Jagdhaus Rech
Bärenbachstrasse 35, 53506 Rech
e-mail: info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de