

8 Zutaten – 16 Gerichte

Di.16.01. 17:30



Aus nur 8 Zutaten zaubert Roman mit seinen Gästen 16 köstliche Gerichte. Vielfalt für den Kochalltag – ganz ohne Einkaufsstress. Und das im Handumdrehen. So leicht und rasch kann's gehen!

Das perfekte Steak

Fr.12.01. 14:00

Di.27.02. 17:30

Das Steak rasch in die Pfanne? – das ist keine Kunst. Der richtige Zeitpunkt für's Rausnehmen dagegen schon. Doch auch diese Kunst kann man lernen. Dabei überlässt Roman nichts dem Zufall. Gemeinsam mit seinen Gästen erkundet er die Geheimnisse des Fleischkaufs, die – eigentlich recht einfache – Kunst des Würzens und den richtigen Moment für bloody rare, medium und well done.

Fisch

Sa.20.01. 11:00

Bei einem unterhaltsamen Ausflug in die wunderbaren Welten unter Wasser führt Roman seine Gäste an die köstliche Zubereitung unterschiedlicher Fische heran. Gegrillt, gebraten oder auch einmal roh. Auf jeden Fall perfekt filetiert. Gemeinsam entsteht ein herrliches Fischmenü. Verführerisch!

Alles Dampf Basics

Di.23.01. 17:30

Mit Roman steigen die Gäste dieses Kochevents wie selbstverständlich in die Welt des Dampfgarens ein. Von den ersten grundlegenden Schritten bis zum gelungenen Menü. Von Alltagsküche bis Festessen – es ist für alle etwas dabei.

Kleine Häppchen Fasching



Mo.29.01. 17:30 NEU

Bunt und ausgeflippt, süß und sündig. Im Fasching ist (fast) alles erlaubt, was schmeckt.

Abwechslung und Vielfalt sind gefragt. Und das, ohne dafür Stunden in der Küche zu stehen. Bei diesem Kurs darf wieder experimentiert werden.

Suppen

Mi.31.01. 17:30 NEU

Ob Gemüse-, Rind- oder Hühnersuppe, klar oder cremig - wie man eine wirklich gute Suppe zubereitet, ganz ohne Geschmacksverstärker, vollmundig und perfekt im Zusammenspiel der Aromen, das verrät Roman in diesem Kurs rund um die hohe Kunst der Suppenküche.

Knödel

Do.01.02. 17:30

Garantiert gelungene Knödel! Ob süß oder pikant. Schritt für Schritt führt Roman seine Gäste durch die variantenreiche Knödelküche. Als Beilage oder als Hauptgericht – auf jeden Fall ein Genuss!

Valentinstagsdinner

Mi.14.02. 17:30 NEU

Zu Ehren des Valentinstags geht es diesmal um die perfekte Harmonie am Teller und um Festtagsspeisen für Verliebte. Mit Liebe zubereitet und am Teller arrangiert. Warum den Partner oder die Partnerin nicht auch einmal mit einem liebevoll durchkomponierten Menü überraschen?

Pfandl

Fr.16.02. 14:00

Ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise – aus Romans Pfandl sieht das nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch perfekt: Das Pfannengericht – ein echter Österreicher!

Schnelle Küche

Mi.21.02. 17:30

Ich habe Hunger! Und das Essen ist noch nicht fertig – wer kennt das nicht? Roman zeigt euch, wie flott und einfach es geht, wirklich gute Gerichte zuzubereiten – wenn man ein paar kleine Dinge beachtet...

Tex Mex



Sa.24.02. 11:00

Chili, Fleisch und Bohnen! Tortilla, Burritos und Tacos! Gute Laune und Lebenslust versprüht dieser herzhaft Kochkurs. Roman bereitet mit seinen Gästen einen kurzweiligen Abend mit Lagerfeuercharisma.

Nudeln

Mi.07.03. 17:30 NEU

Nur 5 bis 8 Minuten brauchen Teigwaren im heißen Salzwasser. Das passende Sugo sollte eigentlich genauso schnell fertig sein. Warum nicht? Aus frischen Zutaten zaubert Roman mit seinen Gästen in wenigen Arbeitsschritten wunderbare Nudelgerichte, die sich zuhause ganz leicht nachkochen lassen.

Regionale Küche

Mo. 12.03. 17:30

Aus dem vielfältigen heimischen Angebot bereiten wir Gerichte, die durch wenige Zutaten aber umso mehr durch Geschmack bestechen, greifen zurück auf Techniken aus Großmutter's Küche und entschleunigen nebenbei auch noch den Kochalltag.

Bio Rind

Mi. 14.03. 17:30

Roman begibt sich diesmal auf die Spuren unseres Rindfleisches. Worauf man schon beim Kauf achten kann und wie man das Fleisch dann – roh oder gebraten – so zubereitet, dass es wunderbar zart wird, erfahren Gäste bei diesem BIO-Rind-Special.

Kleine Häppchen Ostern

Mi. 21.03. 17:30 NEU

Es darf wieder gefeiert werden! Die Fastenzeit ist vorüber, die Tage werden länger und die Sonne lockt ins Freie. Wer will sich da lang in die Küche stellen oder ewig bei Tisch sitzen bleiben? Kleine Häppchen lassen sich leicht "im Vorbeigehen" genießen und fast genauso schnell zubereiten. Wie man das österliche Fingerfood so vorbereitet, dass man anschließend gemeinsam mit den Lieben feiern kann, lernen Romans Gäste in diesem Oster-Special.

Burgerparty!



Mi.28.03. 17:30

Fußballabend, Grillparty oder einfach nur so – ein Burger schmeckt eigentlich immer, und ist dabei überraschend vielseitig. Richtig zubereitet wird der Fast-Food-Klassiker mit Roman auch für Feinschmecker zum Highlight und für Gesundheitsbewusste zum echten Fische-Kick!

Wo?

MIELE Experience Center Wien
Vorarlberger Allee 31
1230 Wien

Info:

Die Kochkurse kosten €84,- pro Person.
Inkludiert sind alle Lebensmittel und Getränke sowie Rezeptmappen und Kochschürzen
(Ausnahme: Kochkurs Alles Dampf um €54,- pro Person)
Weiter Infos unter www.romankocht.at

Anmeldung:

Tel.: 0699 182 680 27 oder Mail an roman@romankocht.at