



# Kochkurs – Part 2

## „Odenwald trifft Indian Curry“

### **Programm:**

#### **Vorspeise / Fingerfood**

Sheek Kebab (Fleischspieße)

Chapatti (gebackener Fladen)

#### **Dips / Soßen**

Kurkumber Raita (indischer Gurkensalat)

Tomaten Chutney „Kochi“ (Frucht Chutney)

#### **BASIC**

Basmati Reis – richtig kochen

Raita „Kerala“ (gelbes Jogurt Curry)

Papadam (Linsenkracker)

#### **Hauptgänge**

Chicken Tikka Masala ( Verrücktes Hähnchen Curry aus Birmingham)

Chicken Madras (Hähnchenbrust in fruchtig – cremigen Kokos Curry)

Chana (veganes Kokos Kichererbsen Curry)

Aloo Matar Gobi (Kartoffel – Erbsen – Blumenkohl in würzigen Tomaten Curry)

#### **Dessert**

Halua (süßer Karotten-Pudding aus Andra Pradesh)

### **Info / Preis:**

Grundgebühr 45 € p.P.

+ 5 € Extra (6-9 Teilnehmer)

+ Materialkosten - Getränke vor Ort

Mitzubringen: Schürze, Messer, Tupperboxen

Get together 17.30 Uhr – Beginn 18.00 Uhr – Dauer ca. 4,5 Stunden

### **Veranstalter / Anmeldung:**

#### **KOCHSCHULE NEELA by Das Indische Haus**

Thorsten Ubl – Kochschule Neela – Schillerstr.13 –

74921 Helmstadt **Bargen**

Mobil +49 (0) 171 / 8934456 - Tel. +49 (0) 6261 / 846 2222

[info@dasindischehaus.de](mailto:info@dasindischehaus.de) – TERMINE: [www.dasindischehaus.de/kochkurse/](http://www.dasindischehaus.de/kochkurse/)

