Thai-Kochkurs

by PAYAS

Erleben Sie Thai-Küche live in Kassel !

egal ob **Vegetarier** oder **Fleisch-Fan,**
zum Nachkochen daheim oder nur zum **Spaß mit Freunden**

4D-Workshop "*Food, Fun, Fantastic*"
Event mit authentischer Thai-Kochkunst

Suchen Sie nach einem kreativen Kocherlebnis?
Dann sind Sie in diesem Workshop genau richtig.

▶ 4-Gänge-Mitmach-Menü

- ⇨ in dem Kolpinghaus: Die Freiheit 2, Kassel
  (in der Nähe von Martinskirche, Am Stern)
- ⇨ 6-12 Personen ⇨ 18.00-22.00 Uhr
- ♥ *79€ p.P*

PAYAS @ HOME (Privatkochkurs)
Thai Koch-Erlebnis in Ihrer eigenen Küche

Diese kleine Veranstaltung zu Hause ist geeignet
für besondere und einzigartige Gelegenheit.

▶ 3- bis 4-Gänge Menü zu Hause

- ⇨ in Ihrem Haus (Kassel u. Umgebung)
- ⇨ Terminabsprache vorab erforderlich
- ⇨ 4-8 Personen ⇨ 3 bis 4 Stunden
- ♥ *ab 48€ p.P*

Buchen Sie jetzt Ihre Erlebnisse!

Weitere Informationen finden Sie unter :

- 0561 / 430 77 800
- payas-gruppe.de
- kochschule@payas-gruppe.de
- facebook.com/PAYASgruppe

thai PAYAS-Gruppe.de | thai kochen lernen | thai inSpire | thai kochSTUDIO | thai kultur | inter kultur

PAYAS Gruppe **PAYAS-Gruppe.de**

THAI REZEPTE

Mini-Rezept aus Thailand

Lass den Tag Thailändisch angehen

Gedämpfte Eier nach thailändischer Art

auch für VEGGIE Fan

Zutaten für 2 Personen

3 Eier
50 g Schweinehackfleisch
1 Zeh Knoblauch
½ TL Weiße Pfeffer
4 TL helle Thai Sojasoße
250 ml klare Brühe oder Wasser
Frühlingszwiebeln
Frittierter Knoblauch
Dampftopf oder Dampfgarer

Vorbereitung

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abschälen und fein hacken.

Zubereitung

Eier in eine mittelgroße Schüssel schlagen. Hackfleisch, Sojasoße, gehackte Knoblauch und Pfeffer dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren, damit der Hack im Eier gut vermengt wird. Wasser mit Eiermischung langsam und vorsichtig verquirlen, damit es zu wenig wie möglich Eierschaum entsteht. Eierwasser in zwei kleinen Schüsseln verteilen und in einen mit genügenden gekochten Wasser gefüllten Dampftopf bei niedriger Hitze setzen und etwa 20-25 Min lang dämpfen lassen. Mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und frittierten Knoblauch bestreuen. Mit dem Jasmin-Reis servieren.

Tipp ***Ohne Dampftopf?*** *Mit der Mikrowelle geht's auch!*

Den mikrowellengeeigneten Behälter oder eine Kaffeetasse verwenden. Klarsichtfolie auf den Behälter herum und mehrmals mit der Gabel einstechen, damit heiße Luft entweichen kann. Die Mikrowelle bei 750 Watt 5 Min einstellen.

Veggie ***Kein Problem!***

Nur mit Gemüse z.B. Pilze, Mais, Erbsen usw. kann man auch zubereiten. Je nach dem Geschmack und Vorliebe.

PAYAS Thai-Food Community
facebook.com/PAYASgruppe

Man findet die Zutaten mit den Symbolen im Supermarkt und mit im Asia-Markt. Mit ist manchmal schwer zu finden, können aber auch weggelassen werden.

Weitere Rezepte finden Sie im inSpire Magazin und Thai-Food Community

PAYAS thai inSpire

PAYAS Gruppe