Teigtaschen auf pannonische Art - mal was Neues probieren

Entdecken Sie die Kunst der Teigtaschen – traditionelle asiatische Gerichte wie Jiaozi und Gyoza auf pannonische Art neu interpretiert, mit 100 % österreichischen Zutaten - vom Teig bis zu den köstlichen Füllungen aus regionalen Produkten. Erfahren Sie worauf es ankommt, dass der Teig ohne Ei gelingt und lernen Sie verschiedene Techniken zur Faltung der Teigtaschen.

Ob gedämpft, gebraten oder gekocht, mit diesem Kochkurs wird Ihre Liebe zu Teigtaschen geweckt.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at