

Kochkurs: Oyako-Don 親子丼

Wann: Montag der 08. April von 18-21 Uhr

Wo: Familienbildungsstätte (Fabi) Wolfsburg, An d. Christuskirche 3a, 38440 Wolfsburg

Die Küche ist im Untergeschoss.

Kapazität: 10-12 Personen

Kosten: ca. 10 Euro (Kosten der Zutaten), wird vor Ort eingesammelt

Anmeldung: E-mail an dein_Seidel@gmx.de

Was ist Oyako-Don?

Das ist ein typisches japanisches Hausgericht, dass aus Huhn und Eiern hergestellt wird, daher der Name Oyako (Eltern und Kind). Don bedeutet, dass bei allen Gerichten der Reis auf den Boden der Schüssel gelegt wird.

Es ist sehr unkompliziert zu kochen und wir können es auch im Alltag schnell zubereiten.

Hinweis:

Wir verwenden Dashi (Fischpulver) für dieses Gericht.

Hühnerfleisch kann durch Fu (麩), ein Weizenbrot, ersetzt werden.

Das heißt, dieses Gericht ist nicht vegetarisch, da im jedem Fall Fischpulver nötig ist. Falls Sie statt Hünchen lieber Fu essen wollen, lassen Sie es uns bitte im Voraus wissen, so dass wir die Einkäufe entsprechend vorbereiten können.

