

## C3732 Winterküche aus dem Norden Griechenlands

Beginn	Samstag, 07.02.2026, 11:00 - 16:00 Uhr
Kursgebühr	62,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Gulaim Ebenhoch
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

In den unwegsamen, waldreichen Tälern Nordgriechenlands, unweit der albanischen Grenze, gibt es kulinarische Besonderheiten, die sich stark vom Rest des Landes unterscheiden. Neben vielen Milchprodukten, wie Joghurt und Käse, gibt es auch Wild- und Rindfleisch, das meistens geschmort wird. Aromatische Kräuter und abendländische Gewürze, wie Safran und Zimt runden den Geschmack dann hervorragend ab. An diesem Abend bereiten wir einige typische Gerichte aus der Region zu, u.a. Spezofai (Auflauf mit Spitzpaprika und Lukaniko), Kotosoupa (Hühnersuppe mit Reis und Zitronen), Gigantes (Riesenbohnen in pikanter Sauce), Tsatsiki und Choriatici-Salat. Die Süßspeise Bougatsa (Blätterteigkuchen mit Vanille-Zimt-Creme) darf natürlich auch nicht fehlen. Dazu probieren wir einen hausgebrannten Tsipouro (Traubenschnaps) und griechischen Bergtee. Buon appetito! Bitte mitbringen: Getränke, Schürze, Geschirrtücher und Vorratsbehälter. Die Materialkosten in Höhe von EUR 28,50 (inkl. Kopierkosten) sind in der Kursgebühr enthalten.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
07.02.2026	11:00 - 16:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)