

C3735 Teigtaschen aus aller Welt Teil 2: Von Osteuropa bis zur Seidenstraße

Beginn	Samstag, 17.01.2026, 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

Vom Osten Europas geht unsere kulinarische Wanderung zunächst weiter nach Kleinasien, wo wir raffinierte türkische Teigtaschen zubereiten werden, die sich durch eine besondere Art der Zubereitung im Ofen auszeichnen. Nach den schuhförmigen Firinda Manti bewegen wir uns auf dieser zweiten "Kochetappe" über zigarrenförmige Sigara Böregi zu den als Säckchen gedrehten Chinkali aus Georgien, die hier gerne mit viel frischem Pfeffer und mit einem Glas Champagner genossen werden. Nach einem kleinen Ausflug über die Ukraine (Wareniki) und Russland (Pelmeni, Beljaschi) streifen wir tatarische Gebiete (frittierte Chebureki) und erreichen schließlich die zentralasiatische Region an der alten Seidenstraße, wo gedämpfte Teigtaschen wie Manty und die gebackenen Blätterteig-Samsa mit Lamm- oder Kürbisfüllung sehr beliebt sind. Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtücher, Spüllappen, scharfes Messer und Vorratsbehälter. Die Materialkosten in Höhe von EUR 28,50 (inkl. Kopierkosten) sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
17.01.2026	11:00 - 16:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)