

D3736 Teigtaschen aus aller Welt Teil 3: Von der Seidenstraße bis nach Japan

Beginn	Sonntag, 10.05.2026, 11:00 - 16:00 Uhr
Kursgebühr	64,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Gulaim Ebenhoch
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

Auf der letzten kulinarischen Reise durch die Welt der Teigtaschen beginnen wir auf dem indischen Kontinent mit den vegetarischen Samosa und überqueren dann den Himalaya. Hier auf dem Dach der Welt probieren wir nepalesische bzw. tibetische Momo-Varianten, sowie die südkirgisischen Mäuse-Manty. Das Volk der Dunganen hat die mit Fleisch gefüllten Hoschan-Teigtaschen erfunden, die zuerst in der Pfanne gebraten und dann noch gedämpft werden. Auch dieses Rezept werden wir auf unserer Reise bestimmt nicht auslassen wollen. Über das Tienschan-Gebirge besuchen wir China, welches stolz die aus Hefeteig fabrizierten Baotse und die deutlich kleineren mit Nudelteig umrundeten Jiaotse als Spezialitäten vorweisen kann. Nachdem wir auch diese fernöstlichen Teigtäschchen zusammen zubereitet und genossen haben, endet diese dritte "Kochetappe" mit den japanischen Gyōza, die trickreich in einer Pfanne mit einem Spritzer Essig gedämpft werden und hervorragend zu einem kühlen Bier passen, das wir uns nach dieser langen kulinarischen Reise redlich verdient haben! Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtücher, scharfes Messer und Vorratsbehälter. Die Materialkosten in Höhe von EUR 28,50 sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
10.05.2026	11:00 - 16:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)