



## Kochkurs – „Natürlich Wild“

Wer über nachhaltigen Fleischkonsum nachdenkt, kommt schnell zu dem Schluss, dass Wildfleisch die natürlichste Art ist, „Bio-Qualität“ zu genießen. Die zarte Konsistenz und ein unverfälschten Geschmack prägen z.B. Reh, Hirsch und Wildschwein.

In meinem Kochkurs bereiten wir ein 3-Gänge-Menü zu, das die ganze Bandbreite von Wild erlebbar macht – von einer raffinierten Vorspeise über ein aromatisches Hauptgericht bis hin zu einem abgestimmten Dessert. Wir lernen, wie Reh zubereitet wird, welche Aromen es unterstreichen und wie Du es mit einigen Handgriffen zu einem besonderen Genuss machst.

Wir probieren gemeinsam, tauschen uns aus und genießen am Ende das Menü, das wir zusammen gezaubert haben. Sei dabei und entdecke, wie einfach und besonders Kochen mit Wild sein kann.

### Menü

Kartoffelcarpaccio mit Rehfilet und Wildkräutern

\*\*\*

Maibock mit Rettich-Fondants und Mandelcreme

\*\*\*

Buttermilchmousse, marinierte Kirschen, Sauerampfer



Datum: 15.05.2026  
Uhrzeit: 18 – 22 Uhr  
Ort: PEP Neuperlach  
Preis\*: 99 €

Bitte melde Dich über den „Buchen“ Button an oder schreibe mir eine E-mail an [uta\\_kocht@gmx.de](mailto:uta_kocht@gmx.de) und sichere Dir Deinen Platz. Alle weiteren Details erhältst Du per Email. Deine Fragen beantworte ich gerne.

Ich freue mich auf einen leckeren und unterhaltsamen Abend!

Uta kocht!