

## W3922 Polnische Fleischvariationen

Beginn	Montag, 13.04.2026, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Katarzyna Czarnynoga
Informationen	Getränk, verschließbares Gefäß, Küchentuch und Schürze.
Kursort	, Pestalozzistr. 12, 83301 Traunreut

Unter fachkundiger Anleitung bereiten wir drei klassische Gerichte mit einer Fleischfüllung zu – eine tolle Gelegenheit, den kreativen Umgang mit Zutaten und die Zubereitung abwechslungsreicher Gerichte zu erlernen. Unser Programm: Kohlrouladen (Golabki) – wir lernen, wie man Kohl zu perfekten, aromatischen Rouladen wickelt, Gebäck (Paszteciki z miesem) – wir bereiten knuspriges Gebäck zu, perfekt zum Borschtsch, Pierogi – wir meistern die Kunst der Herstellung traditioneller Pierogi. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der perfekten Füllung und Zubereitungstechniken! Zum Abschluss wird gemeinsam verkostet. Die Lebensmittelkosten werden mit der Dozentin verrechnet.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
13.04.2026	18:00 - 21:00 Uhr	Werner-von-Siemens-Mittelschule, Schulküche (K01), Traunreut

[zur Kursdetail-Seite](#)