

X3940C Sushi- Kochkurs - Nigiri, Maki & Sashimi

Beginn	Donnerstag, 05.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	89,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Johannes Lehrer
Kursort	, ,

In diesem Kurs bereiten Sie verschiedene traditionelle Sushi-Varianten zu und erfahren Wissenswertes über Zutaten, Techniken und die richtige Präsentation.

Nigiri Sushi

Die wohl bekannteste Sushi-Form: Von Hand geformter, leicht gewürzter Reis wird mit einem feinen Stück Fisch oder einer Meeresfrucht belegt. Oft sorgt eine kleine Portion Wasabi zwischen Reis und Belag für die typische Würze. Gemeinsam bereiten wir klassische Varianten wie Lachs, Thunfisch und Garnelen zu.

Maki Sushi

Bei dieser beliebten Sushi-Art werden Reis und Zutaten in ein Nori-Algenblatt gerollt und anschließend in mundgerechte Stücke geschnitten. Sie lernen sowohl die Zubereitung von Hosomaki (dünne Rollen mit einer Zutat) als auch von Futomaki (größere Rollen mit mehreren Zutaten und abwechslungsreichen Füllungen).

Sashimi

Puristisch, elegant und voller Geschmack: Sashimi besteht aus fein geschnittenen rohen Fischescheiben oder Meeresfrüchten und kommt ganz ohne Reis aus. Dabei stehen die Qualität der Zutaten und die richtige Schnitttechnik im Mittelpunkt.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
05.11.2026	17:00 - 21:00 Uhr	Kernhaus, Lärchenstraße 1, 83349 Freutsmoos

[zur Kursdetail-Seite](#)