

Sous Vide kochen

Neue Rezepte für die frühlingshafte Gasthausküche

Oliver Scheiblauer zeigt im Rahmen des jüngsten Hutterer-Kochkurses am 26. Februar erneut, wie Sous Vide auch in bodenständigen Küchen ideal eingesetzt werden kann, und verwendet dabei einige seiner Frühlingsrezepte.

Im Mittelpunkt des nunmehr sechsten Kochkurses, einer Tagesveranstaltung in der Adventure-Catering-Küche in Wien 21, steht die Gasthausküche. Damit wird nicht nur die

Einladung zum

Sous Vide Kochkurs

mit Oliver Scheiblauer
powered by Hutterer Gastronomiemaschinen und Großküchen



gehobene Gastronomie bedient. Sous Vide für die frühlingsleichte Gasthausküche zeigt, dass diese Zubereitungsform auch – oder sogar gerade – für den täglichen Gebrauch eine ideale Unterstützung in der Küche ist. Oliver Scheiblauer, mehrfach ausgezeichnete Koch und Mitgründer beziehungsweise -inhaber von Adventure Catering, verlässt sich seit Jahren darauf und konnte nun ein weiteres Mal für diesen begehrten Kochkurs gewonnen werden. „Wer entspannter arbeiten will, der macht das mit Sous Vide“, ist DI Dieter Cramer, Inhaber und Geschäftsführer der Firma Hutterer überzeugt, und er weiß, dass gerade für Gasthäuser oder beispielsweise auch Heurigenküchen das Sous-Vide-Verfahren unter anderem aufgrund der Zeitersparnis und der Reduktion des Garverlusts ein großer Gewinn ist. Wer mit Oliver Scheiblauer im Februar kocht, der wird sich davon überzeugen können.

Info: Hutterer-Kochkurs, am 26. Februar 2013 von 10 bis 17 Uhr, Adventure Catering, 1210 Wien, Einzinger gasse 4/Top 4. Kosten: 220,- Euro. Anmeldung: 01/478 43 73.

www.hutterer.cc