Cooking-Events & -Ideen

Am Herd stehen oder sich verwöhnen lassen? In Aachen geht beides!

Brunch im INNSiDE by Meliá

Sandkaulstraße 20
Brunch gibt es jeden Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr,
39 Euro pro Person
www.uptown-aachen.de
Reservierung: opentable.de

Hoch über den Dächern der Stadt erwartet Feinschmeckerinnen und Feinschmecker ein einzigartiges Erlebnis, das sie so schnell nicht vergessen werden. In stilvoller Atmosphäre können die Gäste hier mit einem spektakulären Panoramablick über Dom und Rathaus einen köstlichen Brunch genießen und sich von einer tollen Auswahl an kalten sowie warmen Speisen richtig verwöhnen lassen. Wer möchte, stößt mit einem Glas Prosecco auf einen wundervollen Vormittag an und lässt damit endgültig den Stress der Woche hinter sich. Vielleicht dient so ein gelungener Brunch auch als Inspiration für die nächste Neujahrsfeier? Denn das INNSiDE by Meliá Aachen lädt auch in diesem Jahr wieder zur höchsten Silvesterparty der Stadt ein (Infos auch auf OpenTable).

Kwartier 106

Grüner Weg 106
Das nächste *After-Work-Cooking* findet am Di., 8. Okt., 18 Uhr, statt. Anmeldung via E-Mail:
info@kwartier106.de
www.kwartier106.de

Die Küche: Treffpunkt, Homeoffice und Raum für Genüsse jeder Art. Wer zu Hause feiert, der weiß ganz sicher – die besten Partys finden in der Küche statt! Das ist auch beim *After-Work-Cooking* im Kwartier 106 der Fall, das am Dienstag, 8. Oktober, ab 18 Uhr stattfindet. In lockerer Atmosphäre und zu cooler Musik können köstliche Drinks und verführerische Snacks von Kwartiers-Caterer *Perfekt Genießen* genossen werden. Wer Lust hat, ist herzlich eingeladen, mitzukochen. Nach einem Apéro für alle gehen diejenigen, die sich für Schürze und Herd entschieden haben, ans Werk. Und die anderen? Dürfen zuschauen, am Wein nippen oder die Kwartier 106-Games testen. Drei Gänge stehen auf dem Menüplan, sobald jeder einzelne Gang fertig ist, wird gemeinsam gegessen. Was auf die Teller kommt, ist noch geheim. Und zum Networken und Tanzen ist im Anschluss natürlich auch noch Zeit!

Tipp für den eigenen Herd

Wer jetzt selbst kochen möchte, dem empfiehlt Bad Aachen im Oktober natürlich ein Rezept mit Kürbis!

KÜRBISRISOTTO

Zutaten:
etwa 900 ml Gemüsefond, 700 g Hokkaido-Kürbis, 2 bis 3 Schalotten, 50 g Parmesan, 6 EL Olivenöl, 300 g Risottoreis, 150 ml Weißwein, 150 g Crème fraîche, Limettensaft, frisch gemahlener Pfeffer, Salz.

Zubereitung:
Gemüsefond zum Kochen bringen. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und dünsten, bis der Reis ebenfalls glasig wird. Dann mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen. Immer nur so viel heiße Flüssigkeit zugeben, wie der Risottoreis aufnehmen kann.
Risotto schwach köcheln lassen, ab und zu mit dem Kochlöffel umrühren, sodass immer Bewegung im Topf ist. Nach 5 Minuten den Kürbis hinzufügen. Kürbisrisotto noch etwa 15 Minuten weiterkochen. Crème fraîche und Parmesan unterrühren und mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER WWW.BAD-AACHEN.NET!