Festtagsbraten - Genießen wie damals

Knuspriger Schweinebraten, Kalbsbrust mit Semmelfüllung, würziges Brathendl und andere Bratenklassiker sind für viele der Inbegriff des Sonntagsessens. Braten ist ein ideales Gericht, wenn viele Gäste zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen und zu feiern. In unserem Praxisseminar gibt es leckere Bratenrezepte und viele hilfreiche Tipps vom Fleischeinkauf über Beilagenempfehlungen bis hin zur Kunst des Bratens, damit das Fleisch zart und saftig auf den Tisch kommt. Ein Kochkurs für alle, die Fleisch als hochwertiges Lebensmittel schätzen und in die Geheimnisse des Sonntagsbratens eingeweiht werden möchten. Lassen Sie den Geschmack Ihrer Kindheit wieder aufleben.
Übrigens: Bei uns riecht man den Braten förmlich, denn es wird gebrutzelt, geschmort und natürlich verkostet. Guten Appetit!
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Kugelschreiber, Schürze, Haussschuhe, Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at