Wurstwerkstatt

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In diesem Praxiskurs zeigen erfahrene Seminarbäuerinnen, wie Sie Ihre Küche daheim, ohne viel Spezialgerätschaften, zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln können. Auf dem Programm stehen einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas.
Sie lernen Techniken zum Brät herstellen, zum Wurst füllen, bekommst Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten u. v. m. - also das kleine Einmaleins der Wurstherstellung. Regionale Zutaten, Handwerk, erprobte Rezepte und Geschmack sind die Zutaten für dieses Seminar. Unser Motto: Wissen mit Biss - denn es geht um die Wurst!

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:	Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

20.06.2024 18:30, Ungenach

Ort	Ungenach
Beginn	20.06.2024 18:30
Ende	20.06.2024 21:30
Örtlichkeit	Betrieb Maringer Adelheid, Ungenach 18, 4841 Ungenach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/104
Trainer:in	Hermine Spitzer
Termin 1	20.06.2024, 18:30 - 21:30 Uhr

© 2024 - lfi.at