

Lammfleisch trifft aromatische Kräuter

Würzig-aromatisch zartes Lammfleisch am besten direkt vom Bauernhof liegt bei genussorientierten Konsumenten hoch im Kurs. Jedoch scheut sich so manche/r in die delikate Welt der Lammfleischküche einzutauchen.

Unsere Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin ist selbst aktive Lammbäuerin und weiß ganz genau, worauf es beim Kochen mit Lamm ankommt. Sie zeigt wie Lamm sicher gelingt und wie es mit aromatischen Garten- und Wildkräutern besonders schmackhaft zubereitet werden kann. Neben Gusto-Stückerln aus der kulinarischen Vielfalt mit Lamm gibt es jede Menge hilfreiche Tipps und Tricks unserer erfahrenen Praktikerin.

Ein Kochkurs für bewusste Genießer die Lust auf Köstlichkeiten wie Klare Lammsuppe, Lammsulzpralinen mit Kräutersalat, Lammkotelette mit Kräuter-Käse-Haube, Lammschnitzerl in Brennesselhülle, Lamm-Kürbisröllchen uvm. haben.

Für Naschkatzen gibt es eine süße Versuchung:

Terrine vom Schaffrischkäse im grünen Biskuitmantel mit Honigwaben.

Übrigens - unsere Seminarbäuerin ist "OÖ Kochchampion 2015" und gewann mit einem raffinierten Lammfleischmenü diesen Bewerb. Mehr verraten wir jetzt nicht mehr - mähhhh!

Änderungen vorbehalten

3 Unterrichtseinheiten

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3330i