

Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche

Kaum eine andere Fleischart bietet so viele unterschiedliche Zubereitungsarten wie Rindfleisch. Moderne Gartechiken gepaart mit bester Fleischqualität machen Rindfleischkochen heutzutage zum unkomplizierten Genuss. Unsere Seminarbäuerinnen geben viele praktische Tipps und Anregungen für Köstlichkeiten aus der Rindfleischküche ohne Stressfaktor. Erfahren Sie mehr über die Zubereitungsarten (Sieden, Dünsten, Kurzbraten etc.), über perfekte Schnittführung, richtiges Würzen und vieles mehr. Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt von Rindfleisch. Erleben Sie Kochspaß und Gaumenkitzel der Extraklasse.

Der Kursbeitrag ist exkl. Lebensmittelkosten und wird bei der Veranstaltung bar kassiert.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 22,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Behälter für etwaige Kostproben, Schreibmaterial, Kochschürze, bequeme Schuhe

21.01.2020 19:00, Ried im Innkreis

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	21.01.2020 19:00
Ende	21.01.2020 22:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	3374/237
Termin 1	21.01.2020, 19:00 - 22:00 Uhr
Termin 2	21.01.2020, 19:00 - 22:00 Uhr

06.02.2020 18:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	06.02.2020 18:00
Ende	06.02.2020 21:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	3374/239
Termin 1	06.02.2020, 18:00 - 21:00 Uhr
Termin 2	06.02.2020, 18:00 - 21:00 Uhr

02.03.2020 18:30, Andorf

Ort	Andorf
Beginn	02.03.2020 18:30
Ende	02.03.2020 21:30
Örtlichkeit	FS Andorf, Rathausstraße 16, 4770 Andorf
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	3374/238
Termin 1	02.03.2020, 18:30 - 21:30 Uhr
Termin 2	02.03.2020, 18:30 - 21:30 Uhr