

## 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

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	40,00 €
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
<b>Mitzubringen:</b>	Kugelschreiber, Schürze, Hausschuhe, Behälter für etwaige Kostproben

### Verfügbare Termine

**02.04.2025 19:00, Ried im Innkreis**

**Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.**

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	02.04.2025 19:00
Ende	02.04.2025 22:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3334/214
Trainer:in	Hildegard Burgstaller
Termin 1	02.04.2025, 19:00 - 22:00 Uhr