

---

## Kitz- und Lammfleisch haltbar machen als Gulasch, Curry, Sugo und Co

Fleisch muss nicht immer nur tiefgekühlt werden, damit es länger haltbar bleibt. Die Einweckmethode, welche noch aus Großmutterns Zeiten bekannt ist, findet wieder ihren Platz in den Küchen. Verarbeitet und erhitzt zu Gulasch, Curry und Co. ist Fleisch länger haltbar. Eingeweckte Fleischspeisen sind nicht nur einfach zubereitet und lecker, sondern eignen sich auch als wunderbare Mitbringsel für festliche Anlässe. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 45,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 90,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarktung, die unverpackte Ware zu Verkauf anbieten, UaB Betriebe

---