

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

Einwecken von Fleisch als gesunde Alternative für den Alltag.

Fleisch muss nicht immer nur tiefgekühlt werden, damit es länger haltbar bleibt.

Die Einweckmethode, welche noch aus Großmutter's 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

5 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 45,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2249