

Feines vom Rind

Kaum eine andere Fleischart ist so vielseitig und kann auf so viele unterschiedliche Arten zubereitet werden wie Rindfleisch. Moderne Gartechniken, beste heimische Fleischqualität und modern interpretierte klassische Rezepte machen Rindfleischkochen zu einem unkomplizierten Genuss.

Aber welche Fleischteile eignen sich für welche Gerichte und worauf muss bei der Zubereitung geachtet werden? Wir erlernen verschiedene Zubereitungsvarianten und kochen auch passende Beilagen dazu.

Inhalt:

- Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Rindfleisch
- Tipps zum Einkauf von heimischem Rindfleisch
- Gemeinsames Kochen und Verkosten

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 45,00 (inkl. Kursunterlagen, exkl. Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, kleine Gefäße für Kostproben

01.12.2021 18:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	01.12.2021 18:00
Ende	01.12.2021 22:00
Örtlichkeit	Seminarküche Gerl Agnes - Dödererbauer, Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-337
Kursnummer	5-0011348
Trainer/in	Agnes Gerl