

## 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
-

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4,8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	48,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, kleine Gefäße für Kostproben
<b>Anrechnung:</b>	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine

#### 01.01.2028 00:00, Wals

Ort	Wals
Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	Bauerngasse 12, 5071 Wals
Information	Anna Rehl, Tel 050 2595-3333, anna.rehl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0011576
Trainer:in	Agnes Gerl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg