

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025





Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	48,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, kleine
	Gefäße für Kostproben

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 Rehrl, Tel +43 50 2595 3333,

anna.rehrl@lk-salzburg.at

Kursnummer 5-0011576
Trainer:in Agnes Gerl

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025