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

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

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

01.01.2029 00:00, Wals

Ort	Wals
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Gerl Agnes, 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

© 2026 - lfi.at