
Cookinar: Feines vom Rind mit Seminarbäuerin Agnes Gerl

Agnes Gerl vom Dödererhof in Wals kocht in rund 1,5 Stunden zwei Gerichte mit Ihnen. Als Produzentin und Seminarbäuerin ist sie die perfekte Ansprechperson in Sachen Rindfleisch. Bereiten Sie gemeinsam mit uns Ministeaks vom Brustkern auf Salat der Saison fürs Abendessen und ein feines Rindsragout für das nächste Mittagessen zu.

Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie mit einfachen Methoden und regionalen Produkten Köstlichkeiten auf den Tisch zaubern. Sie können dabei ganz einfach von daheim unter der fachkundigen Anleitung unserer Seminarbäuerinnen direkt Mitkochen.

So geht's:

- Um am Cookinar teilzunehmen, benötigen Sie einen Laptop oder ein Handy mit Internetzugang, Kamera und Mikrofon
- Für TeilnehmerInnen per Handy sollte die App ZOOM heruntergeladen werden
- Ein Rezeptblatt mit Zutaten- und Materialliste und der Zugangslink wird vor dem Cookinar wird per E-Mail zugesandt
- Mit dem Zugangslink können Sie sich schon 5 - 10 Minuten vor dem Cookinar über wenige Mausklicks live zuschalten
- Fragen können während des Cookinars live über Kamera und Mikrofon oder in den Chat gestellt werden

Also Laptop oder Handy in der Küche aufstellen, Zutaten bereithalten und los geht's!

Information

Kursdauer: 1,8 Einheiten

Kursbeitrag: Gesponsert von LK Salzburg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine