

---

## Köstliche Schmankerl aus Innereien und das Passende dazu

Innereien gehören in der gehobenen, österreichischen Küche mittlerweile zu den kulinarischen Schmankerln. Leider verschwinden sie immer mehr aus den heimischen, auch bäuerlichen Küchen. Gerade im Sinne der Nachhaltigkeit und ganz unter dem Motto „Alles verwerten“ macht es Sinn von den geschlachteten hofeigenen Tieren auch die Innereien zu verkochen. Beachtet man bei der Verarbeitung und Zubereitung ein paar Tipps und Tricks und ergänzt das Schmankerl um die passende Beilage, hat man innerhalb kürzester Zeit ein schmackhaftes Gericht am Tisch. Gerade Leberknödel, Leberpasteten, Sulze oder eingerextes Beuschel findet in jedem Hofladen seine Liebhaber/innen.

Inhalt:

- Köstliches aus Leber: Leberpastete, Leberknödel, geröstete Leber
- Beuschel
- Sulze vom Schwein
- Saure Zunge
- Milzschnitten
- passende Beilagen dazu

Die Lebensmittelkosten - ca. € 15,- werden beim Kurs in bar eingehoben.

---

---

### Information

**Kursdauer:** 7,2 Einheiten

**Kursbeitrag:** 65,00 € exkl. Lebensmittelkosten

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Mitzubringen:** Schreibmaterial, Schürze

### Verfügbare Termine