

## Wurstwerkstatt

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In diesem Praxiskurs zeigen erfahrene Seminarbäuerinnen, wie Sie Ihre Küche daheim, ohne viel Spezialgerätschaften, zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln können. Auf dem Programm stehen einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas. Sie lernen Techniken zum Brät herstellen, zum Wurst füllen, bekommst Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten u. v. m. - also das kleine Einmaleins der Wurstherstellung. Regionale Zutaten, Handwerk, erprobte Rezepte und Geschmack sind die Zutaten für dieses Seminar.

Unser Motto: Wissen mit Biss - denn es geht um die Wurst!

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Bitte Hausschuhe und Behälter für Kostproben zum Kurs mitbringen.
<b>Anrechnung:</b>	3 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine