

---

## Lammfleisch - kreativ und gelingsicher zubereiten

Lammfleisch ist zart und fein im Geschmack. Mit kleinen Tipps und Tricks, den richtigen Gewürzen und Beilagen kann es zu vielfältigen Gerichten zubereitet werden. Vom Klassiker, "Oma's Lammsbrat", bis hin zu sommerlichen Lammspießen. Der Inhalt des Kurses umfasst die Lamm Teilstück- und Qualitätskunde, eine kleine Kräuter- und Gewürzkunde, sowie die Zubereitung einzelner Gerichte.

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>	60,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Gefäße für Kostproben
<b>Anrechnung:</b>	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine