Ausdruck vom 15.12.2025



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 Lammbratl", 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.

Verfügbare Termine

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

Information	
Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Gefäße
	für Kostproben
Anrechnung:	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

© 2025 - Ifi.at