Spezial Cuts vom Rind

Bei diesem Kurs geht es in der Rindfleischküche mehr ins Detail. Wir kochen mit Teilen, die vielleicht noch nicht so bekannt sind.

Hanging Tender, NewYork Stripes, Flanksteak, Kronfleisch uvm...

Welches Teil sich für was eignet und warum es sich manchmal lohnt Neues auszuprobieren, erfährt und schmeckt ihr in diesem Kurs!

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

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at