

Knödel- eine Runde Sache

Bei uns dreht sich alles um den Knödel – von Apfelknödel bis Zucchiniknödel.

Der Knödel ist eine der vielseitigsten Köstlichkeiten der österreichischen Küche. Kaum ein anderes Gericht lässt sich so kreativ abwandeln und in jedem Gang eines Menüs unterbringen.

Da wären etwa die deftigen Leber- und Speckknödel, die in einer kräftigen Suppe besonders gut zur Geltung kommen. Oder die herzhaften Kaspress- und Grammelknödel, die sich hervorragend als Hauptspeise – ob auf Salat oder mit Sauerkraut – eignen. Und natürlich die süßen Topfen- oder Kartoffelknödel, die mit Früchten, Nougat oder Marmelade gefüllt zum himmlischen Dessert werden.

Diese unglaubliche Vielfalt hat wohl auch zu dem bekannten Lied inspiriert: "Was ist heut' für a Tag? Heut ist Knödeltag …"

Genau deshalb widmen auch wir dem Knödel einen ganz besonderen Tag in der Woche.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 09.11.2025





Information

Kursdauer: 0 Einheiten
 Kursbeitrag: 61,00 € Kursgebühr
 Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Verfügbare Termine

27.01.2026 18:30, Radstadt

Ort Radstadt

Beginn 27.01.2026 18:30 Ende 27.01.2026 22:00

Örtlichkeit Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
Information Anna Rehrl, Tel 050 2595-3333,

anna.rehrl@lk-salzburg.at

Kursnummer 5-0013135

Trainer:in Christine-Maria Kaswurm

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 09.11.2025