
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.

Information

Kursdauer: 4,2 Einheiten

Kursbeitrag: 61,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Verfügbare Termine

25.11.2025 18:30, Radstadt

Ort	Radstadt
Beginn	25.11.2025 18:30
Ende	25.11.2025 22:00
Örtlichkeit	Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012986
Trainer:in	Christine-Maria Kaswurm
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg