
Wildkochkurs

Wildfleisch ist eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan und wird gerne bei Festessen serviert. Probieren Sie selbst, wie raffiniert und trotzdem einfach Wild zubereitet werden kann. Mit köstlichen Kombinationen wie Wildfleisch mit Kürbis, Äpfeln, Kastanien und Preiselbeeren, je nach Jahreszeit, werden Sie künftig Ihre Gäste überraschen.

Inhalt:

Informationen über das heimische Wild, gesundheitlicher Wert von Wildfleisch, die richtige Zubereitung und Tipps für den Einkauf. Zubereitung von Wildgerichten wie Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Salaten, sowie harmonisch darauf abgestimmten Beilagen. "Wilde" Tischdekoration aus dem Wald.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: € 50,00 (pro Teilnehmer)

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: alle Interessierten
