
Feines fürs Buffet vom heimischen Fisch

Mit Forelle, Saibling und Karpfen aus heimischen Gewässern kann man den Heringsschmaus, der am Aschermittwoch die Fastenzeit einläutet, mit gutem Gewissen genießen. Im Workshop werden wir Forelle selbst beizen und daraus steirisches Sushi zubereiten. Außerdem erwarten euch raffinierte Rezepte wie Saiblingstatare, Fisch im Glas, Karpfenkuglerl auf Salat uvm

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine