

Wild auf Wild

Heimisches Wildfleisch richtig zubereitet ist nicht nur eine geschmackliche Abwechslung am Speiseplan sondern auch durch den geringen Fettanteil und hohen Eiweißgehalt gesund.

Seminarbäuerin Barbara Zenz zeigt wie raffiniert und einfach Wild zubereitet werden kann und gibt Tipps für den richtigen Einkauf und der Handhabung mit dem hochwertigen Fleisch.

Ob als Vorspeise, Suppe oder Hauptspeise mit einer abgestimmten Beilage und Würzung findet Wildfleisch ganzjährig Verwendung in der Küche.

Abschließend werden die zubereiteten Gerichte gemeinsam in geselliger Runde verkostet.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Kochschürze
