

Von "Kopf bis Schwanz"

"Nose to tail cooking" - was als trendiges Modewort daherkommt, ist eigentlich die Wiederentdeckung dessen, was früher gang und gäbe war: Das ganze Tier mit all seinen Teilen steht zur Verfügung. Außer den Edelteilen wie Schnitzel, Kotelett und Braten gibt es auch noch Schweinekopf, Schweinshaxen, Innereien, Fett und Schwarten, die mit dem richtigen Know-how in die schmackhaftesten Delikatessen verwandelt werden können. Mit diesem Wissen und Können ausgerüstet, macht es Sinn, ein ganzes Schwein oder eine Schweinehälfte zu kaufen und selbst zu verarbeiten.

In diesem Kurs geht es um

- ? Vorteile und Eigenschaften von Bio-Schweinefleisch
- ? das richtige Lagern und Konservieren von Frischfleisch
- ? die Herstellung von Bratwurst, Sulz, Leberstreichwurst, Schmalz, Grammeln uvm.
- ? wertvolle Informationen über Bezugsmöglichkeiten direkt bei Bio-Bäuerinnen und -Bauern sowie Bio-Fleischer:innen.

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 7 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 119,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| Zielgruppe: | Alle, die ein ganzes Schwein oder eine Schweinehälfte kaufen und verarbeiten möchten. |
| Mitzubringen: | Kochschürze |

Verfügbare Termine