
Wildgerichte - Frische KochSchule Leoben

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

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten. Die Einhebung des Kursbeitrages erfolgt per Rechnung nach Kursende.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen