

Wildkochkurs

Wildkochkurs Schätze des Waldes kreativ zubereitet

Zu den auserlesenen Dingen für den kulinarischen Genuss gehört Wildfleisch. Warenkunde, wie man Wild zubereitet und Informationen zum Wild gehören zum Programm, so dass das Kochen mit Wild zu einem Erlebnis wird. Rezeptvariationen wie Wildrahmsuppe, Entenbrust in Portwein-Sauce, zartrosa Rehrücken, leckere Wildsaucen zu Spätzle etc. und genaue Anleitungen für die schmackhafte Zubereitung machen das Kochen mit Wildfleisch sowohl für den Anfänger/innen als auch für geübte Hobbyköche/innen zu einem lohnenden kulinarischen Erlebnis. Zu einem gelungen Essen gehört auch eine feine Nachspeise: Rotweinkirschen mit Sahne. Die Lebensmittelumlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 22.02.2019 - Fr. 22.02.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	29,90 € (22,55 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine
22.02.2019

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche