Kochen und genießen mit heimischem Fleisch - Jahrling, Kalb, Schwein

Mit unserem heimischen Fleisch vom Jahrling, Kalb und Schwein können wir schmackhafte, regionale Gerichte mit hoher biologischer Wertigkeit zubereiten. Wie das geht, erfahren Sie in diesem praktischen Koch-Kurs. Ob in der Pfanne oder im Rohr, es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezepturen, die uns ein besonderes Geschmackserlebnis bieten können. Durch regionale, saisonale Zutaten bringen wir Abwechslung in unseren Speiseplan. Alle Rezepte können selber zuhause einfach nachgekocht werden.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle Interessent*innen

Verfügbare Termine