271-4931 Bock auf Wild - Ein kulinarischer Abend rund ums Reh

Beginn	Freitag, 12.03.2027, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	83,00 € inkl. Nahrungsmittel und Skript.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Ricarda Berendson
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Rehfleisch ist weit vielseitiger als klassischer Braten oder Ragout. An diesem Abend geht es darum, wie Wildbret unkompliziert und genussvoll zubereitet werden kann und welche Rolle die Jagd für Waldumbau und nachhaltige Ernährung spielt. Neben Wissenswertem zu Herkunft und Bezug werden verschiedene Teilstücke vorgestellt und praktische Tipps für die Küche gegeben. Natürlich wird auch probiert, von kräftiger Bouillon über Knödel bis hin zu kurzgebratenem Reh. Ein Zerlegekurs ist nicht Bestandteil der Veranstaltung. Vorkenntnisse sind nicht notwendig.
Bitte mitbringen:
Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
12.03.2027	18:00 - 21:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

zur Kursdetail-Seite