

## J4946 Geflügelküche – from nose to tail

Beginn	Samstag, 08.11.2025, 11:00 - 15:00 Uhr
Kursgebühr	67,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 27,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Pascal Theimer
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

In diesem Kurs dreht sich alles um den bewussten Umgang mit Geflügel: Gemeinsam werden Keulen, Brust und Flügel fachgerecht ausgelöst und das gesamte Tier wird verwertet. Aus den Knochen entsteht eine feine helle Brühe, die später die Basis für ein italienisches Risotto bildet. Zubereitet werden eine helle Geflügelbrühe, eine dunkle Bratensauce, ein klassisches französisches Coq au vin und ein aromatisches Risotto – für echten Genuss von Kopf bis Fuß.

**Bitte mitbringen:**

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
08.11.2025	11:00 - 15:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)