
Komm & koch mit der Bäuerin: Kuh-les mit Milch

Lernen Sie die köstliche Vielfalt von Milch und Milchprodukten kennen! Im Kochkurs „Kuhles mit Milch“ zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Joghurt, Topfen, Sauerrahm & Co. in traditionellen und kreativen Gerichten einsetzen können. Freuen Sie sich auf Klassiker wie Stohsuppe, Milchrahmstrudel, Erdäpfelrisotto und süße Rahmtascherl – sowie auf besondere Highlights wie eine gefüllte Hühnerkeule mit Dirndl und Jungzwiebel. Ein genussvoller Abend mit vielen neuen Anregungen wartet auf Sie!

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 34,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Mitzubringen: - Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine