Niederösterreich

Komm & koch mit der Bäuerin: Schnitzel-Variationen

Knusprig, goldbraun und in unzähligen Variationen ein Genuss – das Schnitzel ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche. Ob traditionell paniert mit Kalbfleisch oder als kreative Variante mit Schwein, Huhn, Pute oder sogar vegetarisch – für jeden Geschmack gibt es die passende Interpretation. In diesem Kochkurs dreht sich alles um das Geheimnis des perfekten Schnitzels: von der Wahl des richtigen Fleisches über die Kunst des Klopfens bis hin zu raffinierten Panier-Alternativen mit Kräutern, Käse, Nüssen oder Cornflakes. Doch nicht nur die knusprige Hülle macht das Schnitzel zum Highlight – auch gefüllte Variationen mit Schinken, Käse oder Gemüse und köstliche Beilagen sorgen für Geschmackserlebnisse.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

09.04.2027 18:30, Neunkirchen

Ort	Neunkirchen
Beginn	09.04.2027 18:30
Ende	09.04.2027 22:30
Örtlichkeit	BBK Neunkirchen LK NÖ, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen
Information	Iris Kaghofer, Tel 05 0259 42002, iris.kaghofer@neunkirchen.lk-noe.at
Kursnummer	3-0095858
Trainer:in	Annette Glatzl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

Verfügbare Termine

12.02.2027 14:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	12.02.2027 14:00
Ende	12.02.2027 18:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Elisabeth Heidegger, Tel , elisabeth.heidegger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096189
Trainer:in	Annette Glatzl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at