

Komm & koch mit der Bäuerin: Schnitzel-Variationen DB Ottenschlag

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:	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)

Verfügbare Termine

28.10.2025 13:00, Zwettl-Niederösterreich

Ort	Zwettl-Niederösterreich
Beginn	28.10.2025 13:00
Ende	28.10.2025 17:00
Örtlichkeit	BBK Zwettl, Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl-Niederösterreich
Information	Heidi Fichtinger, Tel 05 0259 42106, heidi.fichtinger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091288
Trainer:in	Marion Kuben
Veranstalter	LFI Niederösterreich