A Wilde Gschicht - Wildgerichte

Lernen Sie den fachgerechten Umgang mit hochwertigen regionalen Zutaten kennen und erweitern Sie Ihr Repertoire um köstliche Wildgerichte, die sich sowohl für festliche Anlässe als auch für den herbstlichen Genuss zu Hause eignen. Auf dem Speiseplan stehen eine klare Wildkraftbrühe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse, rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Rotweinjus und glasierten Maroni sowie ein klassisches Rehragout mit Semmelknödel und Blaukraut. Den süßen Abschluss bildet ein traditioneller Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster.

Lernen Sie den fachgerechten Umgang mit hochwertigen regionalen Zutaten kennen und erweitern Sie Ihr Repertoire um köstliche Wildgerichte, die sich sowohl für festliche Anlässe als auch für den herbstlichen Genuss zu Hause eignen.

Kursinhalte:

- Grundlagen der Wildfleischverarbeitung und Zubereitung
- Herstellung einer aromatischen Wildkraftbrühe
- Garen von Hirschmedaillons auf den Punkt
- Zubereitung von klassischem Rehragout
- Passende Beilagen und Saucen zur Wildküche
- Traditionelle Mehlspeisen als süßer Abschluss

Die Lebensmittelkosten in Höhe von 35,- werden bar von der Referentin beim Kurs eingesammelt!