
Cookinar: Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Fisch ist ein enorm vielseitiges Lebensmittel - egal ob geräuchert oder natur - heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen - eine willkommene Abwechslung auf deinem Speiseplan. Natürlich wird auch das Filetieren von Fisch Schritt für Schritt gezeigt. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine