
Aufs Hendl gekommen! Vom Zerlegen bis hin zum ganzheitlichen Verwerten eines Bauernhuhns

Sie sind mit der Verarbeitung eines ganzen Hendls überfordert? Ihnen fehlen Inspirationen zu schnellen und pfiffigen Hendl-Rezepten? Sie möchten für mehrere Tage vorkochen, wissen aber nicht wie und was? Dann sind Sie bei diesem Kurs „Aufs Hendl gekommen! Vom Zerlegen bis hin zum ganzheitlichen Verwerten eines Bauernhuhns.“ genau richtig! Sie lernen, wie man ein Hendl richtig zerlegt, welche Teilstücke wofür verwendet werden können und entdecken eine Vielzahl einfacher und abwechslungsreicher Hendl-Rezepte.

Kosten: € 27,-

Anmeldung bis 01.06.2022 bei der Referentin 0660 68 78 342

Zum Zeitpunkt geltende Covid-Regeln sind einzuhalten.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Fachbereich: Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und
Ernährung

Mitzubringen: Mitzubringen: Kochschürze, Geschirrtuch, ein
Schraubglas mit Deckel (ca. 500ml)

Verfügbare Termine