Geflügel Gerichte - raffiniert und schnell

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 „Geflügel Gerichte - raffiniert und schnell“ 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: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Anmeldung mind. 4 Tage vor Kursbeginn bei der Referentin Lisa Marika Miksch (telefonisch/WhatsApp) Tel. 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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at