



Wurst und Wurstwaren selber herstellen

**Freitag, 14. Januar und 21. Januar 2022, 17 Uhr bis ca. 21 Uhr
im Bootshaus.**

Lerninhalte in diesem Kurs:

- Fleischkunde und Kaufberatung
- Gewürzkunde
- Informationen zu Zusatzstoffen und Salzen
- Bereitstellung von Rezepten
- Sinnvoller Einsatz von Geräten und Zubehör
- Zubereitung und Verkostung der verschiedenen Produkte

Fleisch, Gewürze, Salz und nötiges Zubehör werden für den Kurs von mir gestellt.

Es besteht die Möglichkeit unter anderem folgende Fleisch- und Wurstwaren zu produzieren.
Alle Produkte werden mit Haushaltsgeräten hergestellt.

- Cevapcici
- Bratwurst: Nürnberger, Coburger
- Leberkäse, Geflügelleberkäse
- Cordon bleu, Rouladen, gefülltes Fleisch
- Gelbwurst, Aufschnittwurst

Teilnahmebeitrag: 10 Euro für Mitglieder

20€ für Nichtmitglieder

Materialkosten werden an den Kurstagen auf die Teilnehmer umgelegt.

Anmelden bitte bis 9. Januar 2022, max. Teilnehmerzahl 12 Pers. Ab ca. 12 Jahre bis 99 Jahre.
Weitere Informationen bei Rainer Hörgl unter 01797616411 oder unter vorsitzender@nfbm.de

Ich freue mich auf rege Teilnahme
Berg frei

Rainer Hörgl
Vorsitzender und Metzgermeister