



# Bratwürste selber herstellen: Weihnachten

<b>Beschreibung</b>	Sie wollen schon lange wissen, was sich in einer Wurst verbirgt. In diesem Kurs stellen Sie Bratwürste mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und probieren auch gleich davon.		
<b>Inhalt</b>	Der Weg vom Fleisch zur fertigen Bratwurst.		
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.		
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene		
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen die Zutaten und wissen, wo sie beziehen</li><li>• Sie können die Zutaten fachgerecht verarbeiten</li><li>• Sie wissen Bescheid über die Eigenheiten der Würzung</li><li>• Sie kennen Behandlungs- und Konservierungsverfahren</li></ul>		
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>		
<b>Datum</b>	12.12.2019 / E_1352905		
<b>Zeit</b>	18:10 - 21:30 h		
<b>Wochentage</b>	Do		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 128.00		
<b>Durchführungsort</b>	Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Do	12.12.2019	18:10 - 21:30