



Bratwürste selber herstellen

Beschreibung	Ihnen ist es nicht Wurst, was auf den Teller kommt? Im Kurs erfahren Sie, was sich alles in einer Bratwurst verbirgt. Sie stellen verschiedene Wurstsorten mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und kosten auch gleich vom Ergebnis.		
Inhalt	Der Weg vom Rohstoff zur fertigen Bratwurst.		
Voraussetzung	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen die Zutaten und wissen, wo Sie diese beziehen können.• Sie können die Zutaten fachgerecht verarbeiten.• Sie wissen Bescheid über die Eigenheiten der Würzung.• Sie kennen Behandlungs- und Konservierungsverfahren.• Sie wissen, mit welchen Voraussetzungen Sie zu Hause selber Bratwürste herstellen können.		
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen		
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.		
Datum	07.09.2021 / E_1487960		
Zeit	18:00 - 21:50 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 140.00		
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich		
Termine	Tag	Datum	Zeit
Klubschule Migros Limmatplatz Limmatstrasse 152 8005 Zürich	Tel. +41 44 278 62 62 kundenservice-center@gmz.migros.ch klubschule.ch		





Bratwürste selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	07.09.2021	18:00 - 21:50