

ES GEHT UM DIE WURST!

*Teamevent in
in Hess. Lichtenau*

Das erwartet Sie:

- Einführung in die Technik des Schneidens
- Wichtigkeit des Themas Warmverarbeitung von Fleisch
- Was macht eine gute handwerklich hergestellte Wurst aus ? Was braucht sie alles NICHT an Zusatzstoffen ?
- ...und natürlich legen Sie Hand an beim schneiden, mischen, Würzen und Abfüllen !
- Kleiner Wurst-Test mit Diplom
- Beim folgenden gemütlichen Teil in der Lehmkammer, wo die reife Wurst hängt, kosten Sie die selbstgemachte Bratwurst vom Holzofengrill sowie die verschiedenen Reifegrade der Ahlen Wurscht. Dabei lernen Sie, dass zur Wurst auch guter Wein passt...
- Schliesslich bekommen Sie noch eine Erinnerungs-Wurst, die Rezepte sowie den Abhol-Bon für die selbstgemachte Ahle Wurscht mit: in 3-4 Monaten ist sie fertig !



Zum Beispiel: Kräuterbratwurst

400 g mageres Rindfleisch , 400 g mageres Schweinefleisch
 von Schulter oder Keule , 200 g Schulterspeck oder fetter Schweinebauch ohne Schwarte , 20 g Salz (1 schwach gehäufeter EBl.) , 2 gestr. Teel. weißer gemahlener Pfeffer , 1 Teel. Thymian , 1 Teel. Majoran , 1 /3 gestr. Teel. gemahlener Piment , 1 Messerspitze gemahlener Zimt

Schweinefleisch und Speck durch die 8-mm-Scheibe drehen. Gewürze und Salz mischen, über die Hackfleischmasse verteilen und alles ca. 5 Minuten tüchtig vermischen. Nach allgemeiner Anleitung abfüllen und auf gewünschte Länge abdrehen. Die Wurstmasse kann auch eingedost werden.

In Bratwurstdärme füllen und dann abbinden.

Dauer : ca. 5 Stunden
 Buchung ca 1 Monat vor
 Wunschdatum nötig !

Kosten: € 89,-pP incl. Essen

Göttinger Kochschule
www.goettinger-kochschule.de
info@goettinger-kochschule.de
Tel. 0551-6337803