

Grillworkshop „Fisch aus Fluss und Meer“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule am Biohof Schurzmühle, 4362 Pabneukirchen, Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

Programm

In unseren Workshops stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden. Ob roh, gebeizt, gegrillt, geräuchert, gekocht oder eingemacht - im Ganzen, geschröpft oder filetiert... in diesem Workshop geht es um verschiedenste Methoden der Zubereitung von Fisch (soweit verfügbar aus regionalem Wildfang) am Grill, am Feuertisch, im Dutch Oven oder am Spieß.

Am Programm stehen auch Klassiker von der Bouillabaisse, über Fischpizza, Surf 'n' turf bis hin zum Veltliner Karpfen im Keramikgrill zubereitet, und passende Beilagen.

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

5 stündiges Seminar mit Leo Gradl

die Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrüblicher Menge

Leihschürze

Buch „Süßwasserfisch“ als Rezeptunterlage

Hinweis

Alle Kurse finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!