

„Bratwurst selbst gemacht“

**Wenn Ihnen die Qualität nicht „Wurst“ ist, lernen Sie bei uns,
Ihre eigene Bratwurst ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen
Jeder Kursteilnehmer erhält Fleisch für 5 kg Bratwurst**

Sie werden selbst unter Anleitung unseres Kochs:

- das Fleisch vorbereiten und zurecht schneiden
- Gewürze abwiegen
- Fleisch wolfen, kuttern und würzen
- Wurstdärme vorbereiten
- Würste abfüllen und abdrehen
- Würste brühen und Vakuum ziehen



Je nachdem wie groß Sie Ihre Würste abdrehen, erhalten Sie ca. 40-60 Bratwürste.
Sie bekommen die Möglichkeit Ihre Würste individuell abzuschmecken,
z. B. als Käsewürstchen, Pfefferbratwurst, Chilibratwurst, Gyroswürstchen o.ä.

**Zum Ende des Kurses werden wir in einem kleinen Essen zeigen, was man noch alles aus
Wurstbrät machen kann.**

**Im Anschluss nehmen Sie Ihre selbst hergestellten Bratwürste für Ihre
nächsten Grillpartys mit nach Hause.**

Dauer des Kurses ca. 5 Std.

Getränke & Essen während des Kurses inkl.

Maximale Teilnehmerzahl 6 Personen (Mindestteilnehmerzahl 3)

Preis pro Person 99,00 €

Bekannt aus der NDR Nordtour

Unsere nächsten Termine

Momentan sind alle Termine
ausgebucht!

Sobald weitere Termine verfügbar
Sind, informieren wir sie hier.



**Verbindliche Anmeldung per Mail an info@stadthotel-gerbergasse.de oder telefonisch
Nach Zahlungseingang erhalten Sie einen Teilnahmeutschein, ideal auch als Geschenkidee!**