

„Bratwurst selbst gemacht“

Lernen Sie bei uns, Ihre eigene Bratwurst herzustellen

(auf Wunsch phosphatfrei!)

Sie erhalten Fleisch für 5 kg Bratwurst

Sie werden selbst unter Anleitung unseres Kochs:

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

Je nachdem wie groß Sie Ihre Würste abdrehen, erhalten Sie ca. 40-60 Bratwürste.

Während 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.

Preis p.P. 89 €

Getränke & Essen während des Kurses inklusive

Termine 2018

<u>März:</u>	Sa. 03.03	11Uhr	<u>April:</u>	Sa. 07.04.	11 Uhr
	Sa. 24.03.	11 Uhr		Sa. 14.04.	11 Uhr

Verbindliche Anmeldung per Mail an info@stadthotel-gerbergasse.de
oder telefonisch 05721 9860

Nach Zahlungseingang erhalten Sie einen Teilnahmeutschein, ideal auch als Geschenkidee
Maximale Teilnehmerzahl 6 Personen (Mindestteilnehmerzahl 3)