
Grill & BBQ - Grillen mit Kalbfleisch

BBQ-Experte Alexander Heer erklärt die Grundlagen der verschiedenen Smoker und Grills, zeigt wie Holz und Kohle richtig genutzt, wie Smoker und Grill befeuert werden und demonstriert die Gartetechniken bei direktem und indirektem Grillen. Im Kurs wird ein gegrilltes 3-Gänge-Menü zubereitet: Gefüllte BBQ-Kalbsbällchen im Speckmantel vom Watersmoker mit scharfer Senf-Biersoße und gegrilltem Krautsalat, Ländle-Kalb-Steaks (das perfekte Steak, direktes und indirektes Grillen mit Grillzeiten, Rastzeiten, Würzen und Marinieren) dazu Mediterraner Gemüsesalat aus dem BBQ-Wok und gegrilltes Brot und Schokoladekuchen mit Obst der Saison aus dem Grill. Das gemeinsam zubereitete Menü wird anschließend verköstigt.

Information

Kursdauer: 2,5 Einheiten

Kursbeitrag: 80,00 € Kursgebühr gefördert Land Vorarlberg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine