

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 Gartechniken 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
- Schokoladekuchen mit Obst der Saison aus dem Grill.

Das gemeinsam zubereitete Menü wird anschließend gemeinsam verköstigt.

Termin: Samstag, 3. Juni 2023, 16 bis 19 Uhr

Ort: Biohof Sieber, Fluh bei Bregenz

Referent: Alexander Heer

Kursbeitrag: € 80,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

Anmeldung und Information

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg

Montfortstraße 9

6900 Bregenz

T 05574/400-191

E lfi@lk-vbg.at

I vbg.lfi.at