

Weißwurst - Seminar

Samstag 18.10.25 + 08.11.25 / 09.15 Uhr

Wo: Schmitt's Wurststadl-Produktionsraum



Die Weißwurst ist die bayerische Wurst schlechthin. Lernen Sie Alles kennen was man zur Herstellung der Königin der Würste benötigt. Von der Fleischauswahl, den Gewürzen, Produktion, Abfüllen und Abdrehen , das Brühen im Kessel bis hin zum Verzehr.



Kursgebühr: 59,00 €/Pers.

Kursdauer ca. 2 Std

(6 – 8 Teilnehmer) nur mit Anmeldung

Im Kurs sind enthalten:

Weißwurst zum Verzehr, Breze, Senf, Bier, schriftl. Test,

(Die produzierten Weißwürste werden im Anschluss unter den Teilnehmern aufgeteilt)

Mitzubringen sind:

Sauberes Schuhwerk, helle Kleidung, 1 Kochschürze,
Kopfbedeckung, Gute Laune