

## Z0307351 Wild auf Wild

Beginn	Samstag, 23.01.2027, 11:00 - 15:00 Uhr
Kursgebühr	65,00 €
Dauer	1-mal
Kursleitung	Hiltrut Römer
Informationen	Getränke für den eigenen Bedarf, Wasser-/Weinglas, Behälter für Reste, Geschirrhandtücher, eine Schürze und ein scharfes Messer.
Kursort	vhs, 3.06, Alte Bleiche 5, 65719 Hofheim

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Wildküche! In diesem Kochkurs lernen Sie, wie Sie köstliche Gerichte aus Wildfleisch zubereiten, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch die Aromen der Natur widerspiegeln. Wir bereiten je nach Verfügbarkeit Wildragout und Rehmedaillons mit verschiedenen Beilagen sowie auch Gerichte mit Schinken und Wildbratwurst zu. Lernen Sie, welche Weine am besten zu den verschiedenen Wildgerichten passen. Wir geben Ihnen Tipps zur harmonischen Kombination von Speisen und Weinen, damit Sie Ihre Gäste bei besonderen Anlässen beeindrucken können. Dieser Kurs richtet sich an alle, die die aufregende Welt der Wildküche kennenlernen möchten – egal ob Profi oder nicht. Wenn Sie Interesse an hochwertigen Zutaten und der Zubereitung von besonderen Gerichten haben, sind Sie hier genau richtig. Die Lebensmittelkosten sind in der Kursgebühr enthalten. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie vegetarisch essen.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
23.01.2027	11:00 - 15:00 Uhr	Hofheim, vhs, 3.06

[zur Kursdetail-Seite](#)