

Der richtige Weg ZUR JAGD



Kurs 25-13: Verarbeitung von Wild: Zerwirken und Wursten

Was tun mit dem frischen Wildbret aus der Region, das in der Kühlung hängt? Hier könnt Ihr unter fachkundiger Anleitung lernen, wie man ein erlegtes Tier/Stück fachgerecht abschwartet/aus der Decke schlägt, in welche Teile es zerlegt wird und wie man so möglichst viel Fleisch aus dem wertvollen, regionalen und nachhaltigen Lebensmittel „Wild“ gewinnen kann.

Aus frischem Wildfleisch der Region stellen die Teilnehmer eigene Spezialitäten her: Frische Wildbratwurst für den heimischen Grill, Wildleberwurst im Glas und gewürztes Mett als Brotbelag oder als Basis für leckere Frikadellen. Außerdem zeigen wir, wie einfach man Fleisch für Räucherschinken pökelt – natürlich gibt es bereits fertigen Schinken zum Verkosten.

Die gelingsicheren, erprobten Rezepte gibt es natürlich zum mit nach Hause nehmen! Der Kursinhalt konzentriert sich darauf, ohne spezielle Maschinen auszukommen: Ein handelsüblicher Fleischwolf und eine Küchenwaage sind die Basis zur Herstellung dieser Spezialitäten.

Außerdem nimmt jeder Teilnehmer seine selbst hergestellten Leckereien mit nach Hause: 2,5-3 Kilogramm beste Hausmacher Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung!

21. November, 9:00 bis 18:00 Uhr
Mind. 8, max. 15 Teilnehmer, Teilnahmegebühr 229,00€ inkl. Getränke und Mittagssnack, sowie 2,5-3 Kilogramm beste Hausmacher Wurstspezialitäten

Kurs buchen auf: <https://jagdschule-desenberg.de/kurse/>



Jagdschule Desenberg GmbH
Speckgraben 21 • 34414 Warburg • Tel.: 05641 / 78 44 715
E-Mail: info@jagdschule-desenberg.de

www.jagdschule-desenberg.de