

# 8680 Schmankerl vom Kirchhamer Weidelamm

Von den Junglämmern des Kirchhamer Bauern werden Gerichte aus Rücken, Keule und Schulter sowie Innereien zubereitet. Kombiniert mit feinen Saucen und passenden Beilagen werden Sie dieses überaus fettarme und wohlschmeckende Fleisch genießen. Zusätzlich wird auf schonende Zubereitung Wert gelegt. Dieses Kochseminar erleben Sie am Traunseeostufer mit traumhaftem Ausblick auf das Seeschloss Orth. Sie verarbeiten mit Küchenprofis gemeinsam regionale Zutaten und zaubern köstliche Schmankerl. Natürlich können alle gekochten Gerichte verkostet werden samt gemütlichen Ausklang.

## Die Zielgruppe:

- Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie und Hotellerie
- Hobbyköche/Hobbyköchinnen

## Die Inhalte:

- Wissenswertes über die Zubereitung von Lammgerichten
- Rücken
- Keule
- Schulter
- Innereien
- Saucen
- Schonende Zubereitungsarten
- Beilagen zu Lammgerichten
- Verkostung

## Der Hinweis:

Der Kochkurs findet in der in der Genusskochschule im Hotel Grünberg am See statt. Details finden Sie [hier](#).



Kursbuchung und weitere Details unter **8680** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)