

Grillworkshop „Steak table dance am Feuertisch“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule am Biohof Schurzmühle, 4362 Pabneukirchen, Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

In unseren Workshops

stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden.

Programm

Steaks von Speck-Alm Bio-Sau und heimischer Kalbin; gereift und veredelt in Leos Fleischflüsterei sowie Wild und/oder Lamm

verschiedene Cuts und deren Zubereitung

Garmethoden: in der Pfanne, am Rost, direkt in der Glut, gesmokt, vorwärts und rückwärts gegrillt

Qualitätsmerkmale, Marmorierung, Rassen, Fütterung und Herkunft

Verkostung von verschiedenen Reifemethoden wie dry aging, Asche- oder Talgreifung

Mythos: Vorher / nachher würzen? Steaks aus der Kühlung oder doch bei Zimmertemperatur grillen?

Warum "erwachsene Steaks" von allein stehen sollten

Gaumensexkulinarik ist das Ziel:

von der Kerntemperatur über die Rastphase bis zur perfekten Zieltemperatur

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

5 stündiges Seminar mit Leo Gradl

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrblicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

Hinweis

Alle Kurse finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!