

Chutneys – einfach und geschmackvoll



Pikante Chutneys mit Kürbis, Pfirsich, Apfel oder Rotwein-Zwetschken – in der feinen Küche gelten diese kreativen Einkochideen längst als die perfekte Geschmacksbegleitung.

Ein **Praxis-Workshop** rund um würzige Variationen für das geschmackvolle Einkochen von Obst und Gemüse.

Erfahren Sie Grundsätzliches zum Herstellen von Chutneys und probieren

Sie kreative Rezepte rund um das feurig-pikante Haltbarmachen von Obst und Gemüse aus.

Datum: **Mittwoch, 21. Oktober 2015, 14 – 17 Uhr**
Ort: Seminarraum Versuchsstation für Spezialkulturen Wies
Referentin: Mag. Anita Winkler, Kräuterpädagogin u. Seminarbäuerin
Kosten: € 35,- p.P. (inkl. Rezeptsammlung, aller Zutaten und Gläser)
jeder Teilnehmer erhält mind. 3 Sorten Chutneys

Anmeldung: Versuchsstation für Spezialkulturen Wies
spezialkulturen-wies@stmk.gv.at
Tel. 03465/2423
Begrenzte Teilnehmerzahl!