

„American BBQ“

Der Kurs für alle Grillspezialisten! Die Dreifaltigkeit des Grillens

NEU

Bei diesem Kurs für alle Grillspezialisten widmen wir uns ganz der Dreifaltigkeit des Grillens.

Wir starten zur Einführung mit einer kurzen Theorie-Einheit, in der unterschiedliche Grillmethoden aufgezeigt werden.

Im Anschluss zeigt Ihnen André Greul wie Pulled Pork und saftige Spareribs perfekt gelingen. Beef Brisket und die Armadillo Eggs dürfen natürlich bei keinem American BBQ fehlen, genauso wie BBQ-Rubs in verschiedenen Varianten.

Außerdem bereiten wir gemeinsam noch passende Beilagen zu den leckeren Grillgerichten zu.

Inhaltsauszug:

- Gerichte des klassischen American BBQ
Pulled Pork
- Spareribs
- Armadillo Eggs
- Beef Brisket
- Zubereitung der passenden BBQ-Rubs



Kursnummer:	BPT40003, BPT40004
Dauer:	1 Tag
Termine:	07.09.2024 und 17.05.2024 von jeweils 10:00 bis 16:00 Uhr
Referent:	Andre Greul
Kursgebühr:	192,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



André Greul