

# 8696 Grillkurs: Steaks, Burger & Pulled Pork

## 3 typische Grillgerichte perfekt zubereitet

Ein perfektes Steak, innen saftig, außen knusprig und auf den Punkt gegrillt, da schlägt das Herz jedes Fleischfreundes höher!

Pulled Pork richtig zubereiten ist eine Kunst und Pflichtbestandteil jedes BBQ-Wettbewerbes. Dieses klassische Gericht aus dem amerikanischen Barbecues wird auch bei uns immer beliebter.

Ebenso Burgervariationen vom Grill werden immer beliebter. Es gibt unzählige Arten, einen Burger zu kreieren und in diesem Workshop lernen Sie einige tolle Variationen kennen. Ein Grillprofi zeigt Ihnen Tipps und Tricks und Sie erfahren Wissenswertes rund um die Zubereitung. Das Verkosten der leckeren Fleischvariationen kommt natürlich nicht zu kurz!

### Die Zielgruppe:

Alle Grillinteressierten

### Die Inhalte:

- Fleischkunde – Worauf beim Einkauf achten?
- Würztipps
- Steaks auf den Punkt grillen von rare bis well done
- Zubereitung von Pulled Pork
- Selbstgemachte Burger – frisch vom Grill
- Marinaden selbst herstellen
- BBQ Saucen
- Beilagen und Dessert
- Praktische Tipps rund ums Grillen

### Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8696** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)