



Weißwurstseminar am 3. August in Aschau

Beitrag

Die Weißwurst gilt als das beliebteste bayrische Schmankerl. Doch wie isst man sie eigentlich? Was ist in der Wurst enthalten und wie erwärmt man eine Weißwurst richtig? Warum gibt es in der Metzgerei Angermann nur freitags kesselfrische Weißwürste? Das und warum sie das Zwölf-Uhr-Läuten nicht hören soll sowie viele weitere Geheimnisse rund um die Wurst verrät Metzgermeister Richard Angermann beim Weißwurst-Seminar am **Samstag, 03. August** im Genussort Aschau im Chiemgau. Wenn Richard Angermann auch mit Sicherheit sein Hausrezept nicht verraten wird, können die Teilnehmer dennoch seine köstlichen Weißwürste probieren. Wie in Bayern üblich: Zwei Stück Weißwürste, kredenzt mit sjaßem Senf, einer reschen Brezn sowie einem frischen Weißbier. Beginn ist um **9.30 Uhr** in der Metzgerei Angermann, Schulstraße 2 in Aschau i.Chiemgau. Preis: 10,00 € Teilnahme/Person inkl. zwei Weißwürste, Brezn und ein Getränk.

Bericht und Fotos: Herbert Reiter



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Aschau
2. Umland