

# Wild Grillseminar **2.0** – Der wilde Metzger



Preis: 129,00€ p.P

Datum: Samstag 21.10.2023

Ort: Am Löhnchen 5, 36137 Bimbach

Beginn: 12.00 Uhr

Dauer: ca. 7 Stunden

Teilnehmer: max. 20

Gänge: mehrere

Inklusiv:

- Alle Speisen
- Alle Getränke inkl. (Weine vom Weingut Ritter aus dem Guldental, heimisches Bier, sonstige Getränke)

## **Produktbeschreibung:**

### **Wurstwerkstatt! Sau! Lecker!**

Wenn alles klappt wird das zerwirken diesmal in vollem Umfang gezeigt und erklärt

### **Wild pur & hautnah**

Die meisten Menschen tun sich schwer, beim Metzger das richtige Stück Fleisch für

ein Rezept auszuwählen – vom Ausbeinen, Parieren und Portionieren ganz zu schweigen. Viele greifen deshalb auf ein in Plastikfolie gehülltes, „fertiges“ Stück Fleisch aus dem Supermarkt zurück.

Hier setze ich an. Als Metzgermeister vermittele ich konsequent und mit höchstem Geschmacks- und Qualitätsverständnis den ganzheitlichen Umgang mit dem hochwertigen Lebensmittel Wildbret !

Natürlich (und) selbstgemacht  
Zusammen lernen, genießen, fühlen und schmecken wir, stellen Steaks aus der Keule und Wildbratwürste her, die wir abends auf den Grill legen. Dafür „wetzen“ wir vorher die Messer, erkunden die Ware, setzen die richtigen Schnitte an, wolfen das Fleisch, mörsern Gewürze, füllen und drehen die Wurst ab. Ein Tag ganz im Zeichen von Präzision, Handwerk, Geschmack, Erlebnis und Ergebnis!

## **Das lernst Du:**

Wir werden Rehkeulen, Rehrücken, Blätter und Wurstfleisch für Steaks, feine Spieße und Wildbratwürste verarbeitet.

### **Rehkeulen zerwirken:**

Wir bereiten die Teilstücke küchenfertig vor und zerwirken die Rehkeulen in acht anatomisch korrekte zugeschnittene Steakstücke. Was ist für den Grill, den Schmortopf oder für die Wurst?

Wir verarbeiten den ganzen Rehrücken zu einem Karree um anschließend Tomahawks Steaks daraus zu schneiden.

### **Anatomie:**

Wir lernen etwas über die Verwendungszwecke der einzelnen Edelteile und ordnen Abschnitte des Wildbrets zu.

Wir stellen Wildspieße und Steaks aus der Keule her.

Nebenbei zaubern wir einen herrlichen Sommersalat.

### **Wurstproduktion:**

Gemeinsam stellen wir aus den Wildabschnitten unsere eigene, hundertprozentige Wildbratwurst mit meiner eigenen Gewürzmischung her. Jeder darf sich seine eigenen Bratwürste abdrehen!

Anschließendes BBQ ...

Zusammen grillen wir unsere selbst hergestellten Köstlichkeiten und genießen diese in geselliger Runde

## **Der wilde Metzger – Conrad Baierl**

Ich bin Conrad Baierl aus Bad Rothenfelde, und seit 1979 ist das Metzgerhandwerk meine Profession und Leidenschaft. Nach Stationen als Produktentwickler für Gewürze und Aufenthalten in Spanien, Portugal und Neuseeland war ich Koch und Mitbegründer von Münchens legendärer Red Hot Bar & Restaurant. Danach habe ich mich auf das Zerwirken und Zubereiten von Wildbret spezialisiert. Als Wildfleischexperte bin ich auf Messen wie der Jagd & Hund etc. unterwegs, arbeite dabei eng mit dem Deutschen Jagdverband und dem HALALI Magazin für Jagd, Natur und Lebensart zusammen.

## **Das Menü:**

Rehrückensteaks und Filet mit  
Kräuterseitlingen, Champignons, Schalotten,  
Pancetta, Sahne und frischer Petersilie.

Tomahawks Steaks vom Rehrücken

Wildpralinen aus der Keule.

Rehkeulensteaks, Roggenbrot, Schmand,  
Birne, Cumberlandsauce und Gremolata.

Wildspieße mit süßer Zwiebel und Paprika,  
dazu Wildkräutersalat (in den  
Sommermonaten bereiten wir noch  
zusammen einen Gurken-Melonensalat  
zu).

Wildbratwurst nach Art einer **Chipolata**.

Anmeldung an: Thorsten Müller,  
[info@rollerdoc.com](mailto:info@rollerdoc.com) oder per Whats App  
0171 / 6753559