

Check the
Ripperl



Check the Ripperl

LIVE-COOKING WORKSHOP mit Fleischer-Meister Johann Nemetz

30. Juli 2021
ab 16 Uhr

Dauer:
ca. 2 Stunden

ONLINE - BEI IHNEN ZUHAUSE

**LIVE COOKING
WORKSHOP**

DIREKT IN IHRER KÜCHE

mit Fleischer-Meister
Johann NEMETZ

***Fleischer-Meister Johann NEMETZ
zeigt Ihnen direkt bei Ihnen Zuhause die besten Tipps rund
ums Thema RIPPERL Grillen!***



***Online und LIVE
zum sofort mit-Grillen***

Sie erhalten:

- 1 - 2 Tage VOR Workshop Beginn alle Fleisch-Teilstücke per Paketdienst bequem zu Ihnen nach Hause geliefert
- 48 Stunden VOR Workshop Beginn einen Zoom-Login zum Online-Meeting mit Fleischer-Meister Johann Nemetz
&
eine ausführliche Checkliste aller benötigten Utensilien / Vorbereitungen, damit Sie LIVE mitgrillen können
- 2 Stunden LIVE-SEMINAR mit Fleischer-Meister Johann NEMETZ - er zeigt Ihnen höchst persönlich wie die besten RIBS gelingen - Sie sind LIVE mit dabei und können alle Fragen stellen, die Johann NEMETZ direkt im Live-Workshop beantwortet

& viele Infos



Check the Ripperl



Sie erhalten:

ca. 800g Schweine Ribs
+
ca. 800g Kalbs Ribs
+
ca. 1000g Short Ribs
+
ca. 300g Karreesteak
vom Schwein
+
ca. 300g Karreesteak
vom Duroc Schwein
+
2 Stunden LIVE
COOKING WORKSHOP
mit Fleischer-Meister
Johann NEMETZ
+
Rotweingewürzsalz
+
Barbecue Gewürz

Teilnahmegebühr:

120 Euro je Person
(die im Paket enthaltene Ware
macht 5-6 Personen satt ;-))

Anmeldung auf
www.nemetz-shop.at

Sie brauchen:

Internetzugang
+
Smartphone oder Tablett
oder PC mit Webcam und
Audio und
Mikrofon zB vom Handy
+
Gasgriller oder vorgeheiz-
ten Holzkohlengriller
oder Backofen und
Pfanne
+
Messer, Gabel, Zange,
Teller, Schneidebrett,
Pinsel zum Marinieren
+
Alufolie, Küchenwaage
+
Butter + Öl (Raps, Olive)
+
Beilagen: Kartoffeln,
Zwiebeln oder Salat
+
etwas Honig
+
Hunger oder Gäste
- das Grillgut wird gegen
18 Uhr fertig sein zum
Genießen - Achten Sie
bitte darauf, den Tisch bis
dahin gedeckt zu haben
;-)
+
GETRÄNKE ;-)