

# Dani's Lamm Wurstkurs

- Kreiere deine eigene Walliser Wurst -

In Zusammenarbeit mit Valais Prime Food bietet Dani Ritler im Buicherhuis in Kippel Wurstkurse an. In Zweier-Teams werden je 2 Kg Bratwurst sowie 2 Kg Trockenwurst hergestellt. Wieviel Speck, Rind, Schwein, Schaf oder Gitziffleisch in die Wurst soll, bestimmen die Teams jeweils selbst. Nur die Herkunft der Fleischware ist von vornherein klar - kompromisslos Wallis. Beim Würzen stehen der Haus Metzger von Valais Prime Food & Dani Ritler zur Seite und geben die letzten Tipps. Damit das Geheimrezept nicht in Vergessenheit gerät, werden die Zutaten auf einem Papier niedergeschrieben. Die erste eigene hergestellte Bratwurst wird anschliessend auf dem Feuer gegrillt und mit Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut gekostet. Die restlichen werden vakuumiert und können mit nach Hause genommen werden. In der Metzgerei Valais Prime Food in Niedergesteln werden die Trockenwürste getrocknet und nach zirka zwei Wochen per Post nach Hause geliefert. Wer schon immer mal seine eigene Wurst herstellen wollte, ist bei Dani genau an der richtigen Adresse. Erlebnisastronomie der besonderen Art – mit Kreativität zur eigenen „Geheimwurst“.

**Kosten:** CHF 165.- p.P inkl. Brat- & Hauswürste für den Genuss zu Hause, Essen (3-Gänger) aus Karin's Genuss Küche & Hauslieferung der Würste, exkl. Getränke

**Zeit:** zirka 4-5 Stunden inkl. Essen

**Gruppengrösse:** 8 Personen. Preis auf Anfrage bei weniger Teilnehmern

**Kontakt:** [www.danis-lamm.ch](http://www.danis-lamm.ch)

**Termin auf Anfrage**

