



Schöne Weihnachten

wünschen wir Ihnen, Ihrer Familie und Freunde
mit den besten kulinarischen Grüßen aus der

Sinn  *ony*



ANLEITUNG - WEIHNACHTS MENÜ

GENUSS IN 4 GÄNGEN

ENTENBRUST & WILDLACHS

Die Vorspeise wird kalt serviert.

Den Inhalt aus der Verpackung entnehmen und mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten.

Tipp: verfeinern Sie die Vorspeise mit unserem selbstgemachten Orangen Öl.

Reichen Sie dazu frisches Baguette oder Brot. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere kulinarischen Dips im Gläschen „Zitronen-Melisse-Butter“ oder „Gegrillte Gemüse Tapenade“. Fertig! BON APPETIT !

~~~~~

### ZITRONENGRAS SUPPE

Die Suppe in einen Topf füllen und langsam aufwärmen. Den geschlossenen Beutel mit den Ravioli in einen Topf mit siedendem Wasser geben und für 6-8 Minuten ziehen lassen.

Die heiße Suppe mit den Ravioli im Teller servieren. Fertig! BON APPETIT !

~~~~~

BRUST & KEULE VON DER HAFERMASTGANS . WILDPFEFFER

Alles vorgegart, zum Aufwärmen für Sie praktisch portioniert. Nun kann es losgehen.

Sie brauchen nur noch: einen großen Topf zum Erhitzen der Vakuumbbeutel & einen kleinen Topf für die Sauce & eine ofenfeste Form.

1. Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

2. Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad (nicht bis zum Siede-Punkt!) erhitzen. Jetzt geben Sie die geschlossenen Beutel mit dem Gänsebraten, Wildpfeffer, Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen in das Wasser.

3. Die Kolonialsauce aus dem Beutel in einen Topf füllen und unter Rühren sanft erhitzen. Vorsicht – sie darf nicht anbrennen.

4. Nach 10 Minuten nehmen Sie den Gänsebraten aus dem Wassertopf, schneiden den Beutel auf und geben den Inhalt komplett - **mit der Haut nach oben** - in eine ofenfeste Schale oder Auflaufform und für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldbraun braten lassen.

Bitte immer ein Auge darauf halten, damit nichts verbrennt.

Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig. Alle Beutel nur noch aufschneiden und auf dem Teller anrichten und garnieren. Fertig! BON APPETIT !

~~~~~

### MILLE FEUILLE

Der süße Abschluss wird kalt serviert. Einfach aus der Verpackung entnehmen und auf einem Teller anrichten. Der Beerenkompott darf nach Belieben erwärmt werden.

**BON APPETIT !**

