

Bauernente

Zubereitung



1 Die Ente 2 Stunden vor der Zubereitung aus der Folie nehmen und bei Zimmertemperatur lagern.

2 Backofen auf 180°C Umluft (= 200° Ober- und Unterhitze) anschalten. Die Ente mit der Brust nach oben auf ein Backblech oder in einen Bräter setzen und ca. 0,3L Wasser hinzugießen. Ohne Vorheizen für ca. 30 Minuten backen. Danach für ca. 5 Minuten auf 200°C hochschalten. Die halben Bratäpfel jetzt mit aufs Blech setzen. Wer die Ente noch krosser mag, kurz die Grillfunktion dazu schalten. Achtung, dabei bleiben, verbrennt schnell!

3 Knödel und Rotkraut im Beutel im leicht kochenden Wasserbad ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Soße in einem kleinen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.



Guten Appetit

Für Zuhause-Box

Zubereitung



Im Wasserbad

- Bringen Sie einen etwas größeren Topf, der halbvoll mit Wasser gefüllt ist, zum Kochen.
- Folgende Speisen im geschlossenen Beutel in leicht köchelndem Wasser wie folgt ziehen lassen:

20 Minuten: Rinder-Roulande, Mettwurst, Kassler

15 Minuten: Rotkraut, Sauerkraut, Rosenkohl, Rahmwirsing, Kartoffel- und Semmelknödel, Ratatouille, Bouillon-Kartoffeln, Tafelspitzbrühe, Karotten-Ingwer-Suppe, Gulaschsuppe

10 Minuten: Hirschgulasch, Schweinefilet-Geschnetzelttes, Kalbs-Tafelspitz, Grünkohl, Spätzle, Zimtkirschen, Lammkeule und Soße

5 Minuten: Wolfsbarschfilet (Bitte nicht länger)

- Die Pellkartoffeln legen wir gewaschen und ungekocht dazu. Bitte im Salzwasser etwa 15 – 20 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz kochen.

Im Ofen

- Schweinehaxe

Entfernen Sie die Folie und das Gelee rund um die Haxe und legen sie mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech. Die Schwarte leicht einritzen. Schieben Sie das Blech in den vorgeheizten Ofen für

ca. 45 Minuten bei 250 °C Umluft

Jeder Ofen verhält sich etwas anders, bitte prüfen Sie, ob die Kruste der Haxe Ihnen dann kross genug ist. Wenn nicht, verlängern Sie die Zeit um 5 – 10 Minuten.

- Linsentaler

Nehmen Sie die Linsentaler aus dem Beutel und legen sie auf ein Backblech.

Im vorgeheizten Ofen backen:

ca. 20 Minuten bei 180 °C Umluft

- Rosmarinkartoffeln, Schweinefiletmedaillons und Bohnen im Speckmantel

Im vorgeheizten Ofen backen:

ca. 15 Minuten bei 185 °C Umluft

- Käsespätzle

Aluschale im vorgeheizten Ofen backen:

ca. 15 – 20 Minuten bei 180 °C Umluft

Die Röstzwiebeln im Anschluss darüber streuen.

- Schokoküchlein

Den rohen Teig 1h vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen; leichte Verformungen regulieren sich von selbst beim Backen!

Backen Sie den Schokokuchen in der Papierform im vorgeheizten Ofen:

ca. 12 Minuten für einen flüssigen Kern

bis 14 Minuten für einen durchgebackenen Kern

bei 140 °C Umluft

Mit Puderzucker bestäuben und warm mit 1 Kugel Vanilleeis genießen.

Für Zuhause-Box

Zutatenliste mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene



-
- Tafelspitzbrühe** Trinkwasser, Rindfleisch, Rinder- und Kalbsknochen, Karotten, **Sellerie**, Lauch, Salz, Pfeffer, Gewürze
-
- Karotten-Ingwer Suppe** Trinkwasser, Karotten, Sahne (**Laktose**), Zwiebeln, Tomate, Apfel, Butter (**Laktose**), Honig, Salz, Gewürze, Ingwer, Knoblauch
-
- Gulaschsuppe** Trinkwasser, Rindfleisch, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprika, Rotwein, Karotten, **Sellerie**, Salz, Gemüsefond (**Geschmacksverstärker, Milch einschl. Laktose, Sellerie, Soja**), Pfeffer, Gewürze, Knoblauch, Zucker, Kartoffelstärke
-
- Hirschgulasch** Hirschfleisch, Gemüsefond (**Geschmacksverstärker, Milch einschl. Laktose, Sellerie, Soja**), Rotwein, Zwiebeln, Karotten, **Sellerie**, Cognac, Preiselbeeren, Butter (**Laktose**), Zartbitterschokolade mind. 60% (**Laktose**), Knoblauchzehen, Puderzucker, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Gewürze
 - Rahmwirsing mit Speck** Wirsing, Sahne (**Laktose**), geräucherter Speck (**Schweinefleisch, Nitritpökelsalz, Rauch**), Salz, Pfeffer
 - Spätzle** Weizenmehl (**Gluten**), **Eier**, Wasser, Salz, Gewürze, Butter (**Laktose**)
 - Apfelrotkraut** Rotkohl, Branntweinessig, Glukose-Fruktose-Sirup, Weinessig, Äpfel, Zucker, Salz
 - Rinderroulade** Rindfleisch, Trinkwasser, Karotten, Zwiebeln, Rotwein, Dörrfleisch (**Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel**), Gewürzgurken (**Konservierungsstoff, mit Süßungsmittel**), Senf, **Sellerie**, Tomatenmark, Gemüsebrühe (**Geschmacksverstärker, Milch einschließl. Laktose, Sellerie, Soja**), Thymian, Demiglace (**mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, Gluten, Sellerie, Soja**), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kartoffelmehl
-
- Grünkohl** Grünkohl, Trinkwasser, Schweineschmalz, Dörrfleisch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker, Gemüsebrühe (**Rauch, Nitritpökelsalze**)
 - Kassler** Schweinefleisch, **Nitritpökelsalz**, Gewürze, **Rauch**
 - Mettwurst** Schweinefleisch, **Nitritpökelsalz**, Gewürze, **Rauch**
-
- Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Wildkräuterrahm** Schweinefilet, Waldpilze gemischt, Trinkwasser, Sahne (**Laktose**), Zwiebeln, Kräuter, Salz, Pfeffer, Gewürze
 - Rosenkohl** Rosenkohl, Zwiebeln, Butter (**Laktose**), Salz
 - Semmelknödel 90g** Weißbrot (**Gluten**), Zwiebeln, Petersilie, Milch (**Laktose**), Butter (**Laktose**), **Eier**, Gewürze
 - Schweinehaxe** Schweinehinterhaxe, Trinkwasser, Kochsalz
 - Biersoße** Trinkwasser, Bier, Karotte, **Sellerie**, Lauch, Zwiebeln, **Senf**, Knoblauch, Salz, Gewürze, Pfeffer
 - Kartoffelklöße** Speisekartoffeln 78%, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Konservierungsstoff, Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel, Natriummetabisulfit
 - Sauerkraut gekocht** Sauerkraut, Trinkwasser, Zwiebeln, Zucker, Gemüsebrühe (**Geschmacksverstärker, Milch einschl. Laktose, Sellerie, Soja**), Salz, Pfeffer weiß, Gewürze
 - Kalbstaftespitz** Kalbfleisch, Trinkwasser, Karotten, **Sellerie**, Zwiebeln, Salz, Gewürze
 - Bouillon-Kartoffeln** Kartoffeln, Trinkwasser, Wurzelgemüse, **Sellerie**, Salz, Gemüse
-
- Käsespätzle** Weizenmehl (**Gluten**), Sahne (**Laktose**), Bergkäse (**Laktose**), **Eier**, Wasser, Zwiebeln, Butter (**Laktose**), Salz, Gewürze
-
- Linsenfrikadellen VEGAN** Trinkwasser, rote Linsen, Haferflocken, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Gewürze, Olivenöl
 - Ratatouille** Tomatenpulpe, Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Kräuter, Pfeffer, Gewürze
 - Geröstete Kürbiskerne** Kürbiskerne (**Schalenfrüchte**)
-
- Schokoküchlein** Mehl (**Gluten**), Butter (**Laktose**), Zucker, dunkle Schokolade (80%) (**Laktose**), **Eier**
 - Zimtkirschen** Kirschen, Zucker, Zimt, Salz

Frühlingspecials

Zutatenliste mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene



- Lammkeule in Thymianjus** Lammkeule, Gemüsefond (**Geschmacksverstärker, Milch einschl. Laktose, Sellerie, Soja**), Zwiebeln, Karotten, **Sellerie**, Salz, Gewürze, Kräuter
- Rosmarinkartoffeln** Kartoffeln, Rosmarin, Salz
- Bohnen im Speckmantel** Bohnen, Bacon (**Nitritpökelsalz, Rauch**)
- Grüne Soße ohne Ei** Mayonnaise (**mit Süßungsmitteln, Ei, Senf**), Schmand (**Milch, einschl. Laktose**), Gurken eingelegt, **Senf**, Grüne Soße Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Schweinefilet im Speckmantel** Schweinefilet, Bacon (**Nitritpökelsalz, Rauch**)
- Pellkartoffeln** Kartoffeln, Rosmarin, Salz
- Gekochte Eier** **Eier**
- Wolfsbarschfilet** Wolfsbarsch, Butter (**Laktose**), Kräuter, Salz

Bauernente

Zutatenliste mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene



- Bauernente** Ente, Salz, Pfeffer, Paprika
- Entensoße** Trinkwasser, Ente, Rotwein, Zwiebeln, Karotten, **Sellerie**, Orange, Salz, Gewürze
- Kartoffelknödel** Speisekartoffeln 78%, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit
- Rotkraut** Rotkohl, Branntweinessig, Glukose-Fruktose-Sirup, Weinessig, Äpfel, Zucker, Salz
- Bratapfel** Apfel, Marzipan, Zucker, **Mandeln**