Anleitung für die Weihnachtskochboxen 2022

Maronencremesuppe

im Topf unter ständigem Rühren aufkochen

Gebeizte Lachstrangen mit Wildkräuter-Salat-Mix

Salat mit Dressing marinieren, mit Orangenfilets und Lachstrangen anrichten

Ganze Ente

Backrohr auf 160 °C vorheizen, Ente aus der Verpackung nehmen
und auf einem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten fertig backen

Kartoffel-/Semmelknödel

Topf mit Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen und 15 Minuten ziehen lassen

Blaukraut und Sauce

im Topf unter ständigem Rühren aufkochen

Lachssteak in Kräuterkruste

Backofen auf 160 °C vorheizen, Kräuterkruste auf Lachssteak streichen
und ca. 15 Minuten im Ofen backen

Rosmarinkartoffeln

auf einem extra Blech mit in den Backofen schieben

Zucchini-Karottengemüse

mit einem Tropfen Öl und 2 Esslöffel Wasser in der Pfanne erhitzen

Rinderrouladen, Wurzelgemüse, Nussspätzle

getrennt voneinander im Topf, bzw. in der Pfanne erhitzen

Burgunderbraten

im Topf in der Sauce auf geringer Hitze langsam erhitzen

Speckbohnen

in der Pfanne erhitzen

Bratapfel

aus der Verpackung nehmen, in einer Auflaufform auf mittlerer Schiene
im Backofen bei 165 °C etwa 25 Minuten backen

Vanillesauce

im Topf erwärmen oder kalt zugeben

Schoko-Lava-Kuchen

aus der Verpackung nehmen, im Backofen bei 160 °C etwa 5 Minuten backen
oder 30 Sekunden in der Mikrowelle backen
mit Glühwein-Beerenkompott anrichten

Wir wünschen einen guten Appetit!!!