

Kochanleitung für CHRISTMAS TO GO

Getrübete Maronencremesuppe

im Topf unter ständigem Rühren aufkochen

Winterliche Blattsalate

mit Dressing marinieren, mit Orangenfilets und Wildschweinschinken anrichten

Ganze Ente

Backrohr auf 180 °C vorheizen, Ente aus der Verpackung nehmen und auf einem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten fertig backen

Kartoffelknödel

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

Blaukraut und Sauce

im Topf unter ständigem Rühren aufkochen

Maronen und Butterschmalz

im Beutel etwa 10 Minuten im Wasserbad erhitzen

Lachs im Blätterteig

bei 180 °C im Backofen ca. 20 Minuten backen

Blattspinat

im Topf oder ca. 10 Minuten im Beutel im Wasserbad erhitzen

Mediterran gefüllte Kalbsroulade

im Beutel im Wasserbad etwa 15 Minuten oder im Topf erhitzen

Pfannengemüse

im Beutel im Wasserbad etwa 15 Minuten erhitzen oder in der Pfanne anbraten

Bandnudeln

im kochenden, gesalzenem Wasser etwa 4-5 Minuten kochen

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

Schokoladensoufflé

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

Wir wünschen einen guten Appetit!!!