

Anleitung für Ihr Weihnachtsessen



Vorspeisen:

★ Suppe

Die Suppe aus dem Vakuumbbeutel in einen Topf umfüllen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Kurz vor dem Servieren die Kerne/Nüsse hinzugeben und miterwärmen im Anschluss servieren.

★ Orangen-Lachs – Verzehr in kalt

Hauptgänge:

★ Gänsebraten

1. Den Backofen auf 135° (Umluft) vorheizen.

Ganze Gans:

Zu Beginn die vakuumierte Gans kurz unter warmes Wasser halten um das Herausholen aus dem Vakuumbbeutel zu erleichtern! Nun die ganze Gans aus dem Vakuumbbeutel herausholen und auf ein Backblech legen. Anschließend ca. eine Tasse Wasser angießen & 20 Minuten im Backofen braten. Nach den 20 Minuten die Temperatur auf 165° erhöhen und die Bratäpfel mit auf das Blech geben. Gans zusammen mit den Bratäpfeln weitere 10 Minuten goldbraun braten. Fertig!

Portion Gans:

Die Portion (Brust oder Keule) aus dem Vakuumbbeutel herausholen und auf ein angefeuchtetes Backblech, alternativ in eine ausreichend große, ebenfalls angefeuchtete, Auflaufform geben. Nach 10-Minütigem backen den Bratapfel hinzugeben und weitere 10 Minuten goldbraun braten.

Nach einer Zeit von insgesamt 20 Minuten im Backofen ist die Portion servierfertig.

2. Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siede-Punkt!). Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Klöße, Rotkohl, Sauce) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!

3. Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und alles angerichtet werden.

Gan(s) einfach!

★ Rouladen

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siede-Punkt!).

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Rouladen, Salzkartoffeln, Rotkohl, Sauce) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!

Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und alles angerichtet werden.

★ Lachssteak

Den Ofen auf 150° Umluft vorheizen. Lachs im Backpapiersäckchen auf einem Blech platzieren und für ca. 20min in den Ofen geben. Anschließend das Säckchen aus dem Ofen nehmen, oben aufschneiden und auf einem Teller servieren.

★ **Sauerbraten**

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siede-Punkt!). Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbutel (Sauerbraten, Rosenkohl, Sauce) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!

Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Mandelbällchen für 8 Minuten in den Ofen geben & erwärmen.

Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und zusammen mit den Mandelbällchen angerichtet werden.

★ **Hirschgulasch**

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siede-Punkt!). Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbutel (Gulasch & Rosenkohl) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!

Die Brezenknödel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter goldgelb von beiden Seiten anbraten.

Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und zusammen mit den Brezenknödeln angerichtet werden.

★ **Rotkohlroulade - vegetarisch**

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siede-Punkt!). Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbutel (Roulade & Püree) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!

Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Zuerst das Püree aus dem Vakuumbutel auf den Teller geben. Im Anschluss die Rotkohlroulade aus der Folie entnehmen und auf dem Püree servieren.

Dessert:

★ **Schokobrownie**

Das Zwergorangenragout in einem Topf leicht erwärmen.

Anschließend das warme Ragout auf den Teller geben und den Brownie oben auf platzieren.

★ **Pflaumen-Topfenknödel**

Einen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen. Den geschlossenen Beutel mit den Knödeln und dem Zimt-Pflaumenragout in das Wasserbad hängen. Für ca. 20 Minuten so belassen. Als Erstes das Zimt-Pflaumenragout auf den Teller geben und im Anschluss den Knödel oben aufsetzen.

Wir wünschen Ihnen

**Frohe ★ ★
Weihnachten**

& einen guten Appetit!

Familie Mowwe & Team