

Anleitung für Ihr Weihnachtsessen



Vorspeisen:

★ Suppe

Die Suppe aus dem Vakuumbbeutel in einen Topf umfüllen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen.

Maronensuppe ->Kurz vor dem Servieren die Kerne/Nüsse hinzugeben und mit erwärmen im Anschluss servieren.

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.

Ganz(s) einfach!

★ Geschmorte Ochsenbäckchen

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Bäckchen & Rosenkohl) in das Wasser.

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

Die Haselnussspätzle in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter goldgelb von beiden Seiten anbraten. Alternativ in der Aluminiumschale (ohne Deckel) für 10min in den Ofen geben.

Den Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen und nochmal in der Pfanne schwenken.

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

★ **Gebratene Meeräsche**

Den Ofen auf 150° Umluft vorheizen. Die Meeräsche in der Aluminiumschale (ohne Deckel) auf einem Blech / Rost platzieren und für ca. 20min in den Ofen geben. Anschließend das Schälchen aus dem Ofen nehmen auf einem Teller anrichten.

★ **Hirschgulasch**

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Gulasch & Rosenkohl) in das Wasser.

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

Die Haselnussspätzle in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter goldgelb von beiden Seiten anbraten. Alternativ in der Aluminiumschale (ohne Deckel) für 10min in den Ofen geben.

Den Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen und nochmal in der Pfanne schwenken.

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

★ **Rotkohl – Feta – Roulade – vegetarisch**

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (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 Vakuumbbeutel auf den Teller geben. Im Anschluss die Rotkohlroulade aus der Folie entnehmen und auf dem Püree servieren.

Dessert:

★ **Schokobrownie**

Den Schokobrownie mit dem in der Aluminiumschale befindlichen Zwergorangenragout bei 130 Grad Umluft für ca. 15 Minuten in den Ofen geben (Aluminiumschale ohne Deckel).

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

★ **Pflaumen-Topfenknödel**

Den Pflaumentopfenknödel mit dem in der Aluminiumschale befindlichen Pflaumenragout bei 130 Grad Umluft für ca. 15 Minuten in den Ofen geben (Aluminiumschale ohne Deckel).

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

Wir wünschen Ihnen

**Frohe ★ ★
Weihnachten**

& einen guten Appetit!

Familie Mowwe & Team