

# Anleitung für Ihr Weihnachtsessen



## Vorspeise:

**Wildconsome inklusive Einlage** in einen passenden Topf gießen und langsam erhitzen. Nach ca. 10 Minuten ist alles fertig zubereitet.

## Hauptgänge:

### ★ Gänsebraten

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

#### Ganze Gans:

Die ganze Gans 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) 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 (Rotkohl, Sauce) in das Wasser.

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

3. Für die Klöße einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Klöße aus der Verpackung nehmen und ins kochende Wasser geben jetzt die Hitze regulieren so dass das Wasser nicht mehr kocht (knapp unterm Siede-Punkt). Wenn die Klöße oben schwimmen sind diese fertig.

4. 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!

#### ***Hinweis in eigener Sache:***

***Brust und Keule ähneln sich auf den ersten Blick auf Grund unserer Schnitttechnik!***

***Die Sauce kann final mit einem Mixstab gemixt werden um die perfekte Konsistenz zu erlangen.***

***Wir bitten Sie dies zu berücksichtigen.***

★ **Kaninchenkeule**

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Kaninchenkeule & 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. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und zusammen angerichtet werden.

★ **Rinderrouladen**

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Rinderrouladen & Rotkohl) in das Wasser.

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

Für die Klöße einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Klöße aus der Verpackung nehmen und ins kochende Wasser geben jetzt die Hitze regulieren so dass das Wasser nicht mehr kocht (knapp unterm Siede-Punkt). Wenn die Klöße oben schwimmen sind diese fertig.

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

★ **Vegetarisch- Feigenravioli**

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

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Feigenravioli mit 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 zusammen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller angerichtet werden.

**Wir wünschen Ihnen**

**Frohe ★ ★  
Weihnachten**

**& einen guten Appetit!**

***Familie Mowwe & Team***