

_ F ü r Z u h a u s e _

Label Rouge Lachs_Buchweizen_Creme Fraiche

Lachs aus dem Beutel entnehmen, Blini im Toaster/Ofen oder Pfanne erwärmen, Creme Fraiche mit beigefügten Kräutern verrühren und auf dem Blini verstreichen anschließend den Lachs darauf drapieren.

Entenconsomme_Dumpling

Consomme in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen die Dumplings darin 5min ziehen lassen. In einer Schüssel servieren und gegebenenfalls mit Koriander dekorieren.

Pommern Ente_Rotkohl_Marone-Kartoffel

Die Ente/Gans unter Zugabe vom beigefügten Fett und ein wenig Wasser in einer Auflaufform/Tiefes Blech im Ofen bei 160 Grad 20min erhitzen und anschließend 5min im Ofen grillen oder in der Pfanne auf der Hautseite braten. Für die Zubereitung der Beilgen das Wasser in einem Topf aufkochen und auf niedriger Flamme die Beutel mit Rotkohl und Klößen 20min ziehen lassen. Die Soße im Topf erhitzen.(Hierfür empfehlen wir den Topf der Suppe zu nutzen.) Die Ente, Klöße, und den Rotkohl auf einem Teller anrichten und die Soße in gewünschter Menge drunter/drüber/daneben servieren.

Schokokuchen_Lebkuchensoße

Den Schokokuchen 15min bei 175 Grad im Ofen backen, die Soße in einem Topf erwärmen, danach den Kuchen vorsichtig auf einen Teller stürzen, mit Puderzucker abstäuben und die Soße dazugeben. Wir empfehlen dazu ein Vanilleeis und eine geeigneten Digestif.

Heinrich Trau

Bei Fragen bezüglich der Zubereitungen wende dich einfach telefonisch an unser geschultes Küchenpersonal.