

Weihnachtsbraten für zu Hause

(nur auf Vorbestellung und zur Abholung

am 23. Dezember von 12:00 – 15:00 Uhr)

Tel.: 04358-999799 oder info@strandrestaurant-karlsminde.de

Damwildbraten aus dem Karlsminder Forst

geschmort mit einer Wacholderrahmsauce,

dazu Apfel-Zimt-Rotkohl,

Gelbe Bete in Rahm und Semmelknödel

Preis pro Person nur

32,00 €

Die Produkte sind alle komplett verzehrfertig vorgegart, abgeschmeckt und im Vakuumbeutel hygienisch verpackt.

Anleitung für die perfekte Zubereitung (ca. 20-25 min):

Nehmen Sie einen großen Topf, füllen diesen halb voll mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen, danach auf niedriger Stufe köcheln lassen. Die Vakuumbeutel hineingeben und nach Anleitung erhitzen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen.

Damwildbraten (180g) im Vakuumbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10-15 min erhitzen

Semmelknödel (200 g) im Vakuumbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10 min erhitzen, auspacken und in einer Pfanne in Butter kurz goldgelb anbraten.

Apfel-Zimt-Rotkohl (200g) im Vakuumbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10-15 min erhitzen.

Gelbe Bete in Rahm (200g) im Vakuumbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10-15 min erhitzen.

Wacholdersauce (250 ml) im Vakuumbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10-15 min erhitzen.

Der Damwildbraten, das Gemüse und die Sauce sind jetzt servierfertig und müssen nur noch in Schüsseln oder tiefe Teller umgefüllt werden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein frohes Weihnachtsfest.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig !