

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

Halbe ausgelöste Ente

geschmort mit einer Rotwein-Orangensauce,
dazu Apfel-Zimt-Rotkohl,
Gelbe Bete in Rahm und Semmelknödel

Preis pro Person nur
35,00 €

Die Produkte sind alle komplett verzehrfertig vorgegart, abgeschmeckt und im Vakuumbbeutel 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 Vakuumbbeutel hineingeben und nach Anleitung erhitzen.
Den Backofen auf 200 C vorheizen.

Die halbe ausgelöste Ente (Brust, Keule, Flügel) im Vakuumbbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10 min erhitzen. Auspacken und die Ente mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen, die im Beutel ausgetretene Flüssigkeit mit auf das Blech gießen. Im auf 200 C vorgeheizten Ofen ca. 5 min bei Oberhitze auf mittlerer Schiene kross grillen. (Wichtig! Jeder Ofen ist anders - behalten Sie die Ente im Auge!)

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

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

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

Rotwein-Orangensauce (250 ml) im Vakuumbbeutel im köchelnden Wasserbad ca. 10-15 min erhitzen.

Die Ente, 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 !