

## *Unser Gourmet-Paket*

für die Fertigstellung am eigenen Herd  
in 30 Minuten servierfertig

### *Frische ENTE*

aus artgerechter Haltung mit viel Auslauf  
vom Geflügelhof Hemme aus Rhade / Zeven

Ca. 2 bis 2,4 kg

### *Klassiker – modern abgewandelt*

Anstatt „Ente à l’Orange“ bieten wir „Ente in Calamansi-Sauce“  
(Zitrusfrucht von den Philippinen – süß-säuerlich und aromatisch)  
frischer Rotkohl und Kartoffelklöße mit Hagebuttenmark gefüllt

Im Ganzen gebraten und entbeint  
Für 2 – 3 Personen, komplett € 57,00

Für Ihre Bestellungen im November und Dezember benötigen wir 1 Woche Vorlauf;  
Ihre Bestellungen zu den Weihnachtsfeiertagen bitte bis zum 14. Dezember 2020 aufgeben.  
(Abholung am 24.12. von 9.00 bis 14.00 Uhr; am 25.12. und 26.12. jeweils von 10.00 – 12.00 Uhr)

Hiermit bestelle ich verbindlich zur Abholung am: .....

..... Gourmetpaket(e) mit „Calamansi“- ENTE aus Freilandhaltung inkl. der o.g. Beilagen

Name: ..... Vorname: .....

Anschrift: .....

Telefon: ..... E-Mail: .....

Unterschrift: .....

## **Die Zubereitung Ihres Festtagsbraten:**

Saftiger Gänsebraten oder Entenbraten – vorgebraten und entbeint –

*Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit etwas Salz-Wasser angießen. Die tranchierten Gänse- oder Entenstücke auf das Backblech legen. Ca. 15-20 Minuten erwärmen; danach bei Oberhitze (Grill) für ca. 5 Minuten bräunen (Bitte beobachten: die Bräunungszeit ist von der Leistung des Ofens abhängig).*

*Wasser für die Beilagen und für die Sauce zum Sieden bringen, und die Vakuumbutel (Achtung: damit der Beutel nicht aufplatzt, muss die Schweißnaht nach oben zeigen!!) anschließend auf mittlerer Stufe erhitzen.*