

Unser Gourmet-Paket

für die Fertigstellung am eigenen Herd
in 30° servierfertig

Frische ENTE

**aus norddeutscher Freilandhaltung
-garantiert keine gestopften Tiere-**

Im Ganzen gebraten und entbeint
mit kräftiger Entenjuss
Apfelrotkohl und Kartoffelgratin
Für 2 – 3 Personen, komplett € 52,00

Ihre Bestellung für die Weihnachtsfeiertage benötigen wir spätestens bis zum **6. Dezember 2018**
(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:

..... **Gourmetpakete mit norddeutscher 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.