

ENTE TO GO

Ihre Weihnachtsente für zuhause – Traditionell. Regional. Lecker.



KI

FÜR 1 PERSON

- **Im Gänsefett confierte Entenkeule**
Rohgewicht ca. 330–350g
–
- **Enten-Orangensoße** (d, e)
ca. 70g
- **Apfelrotkohl** (d)
ca. 160g
- **Grünkohl** (1, 3, e, k)
ca. 160g
- **2 Kartoffelklöße** (a, d)
mit Sauerteigbrot-Croutons & Maronen-Butterbröseln
- **Bratapfel** (2, f, h)
mit Marzipan-Nussfüllung

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

EINFACH & PERFEKT

1 Vorbereitung

Entenkeule rechtzeitig vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu kalt ist. Den Backofen auf **180 °C Umluft** vorheizen.

2 Erhitzen

Keule aus dem Beutel nehmen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Schale legen. Für **10 – 15 Min.** mittig in den Ofen schieben.

***Tipp:** 1 – 2 Mal mit dem Gänse-Saft bestreichen für eine knusprige Haut.*

3 Beilagen wärmen

Die geschlossenen Beutel der Beilagen in einem Topf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten erhitzen.

***Tipp:** Wenn Sie keine knusprige Haut mögen, können Sie die Entenkeule samt Beutel auch im Wasserbad erhitzen.*

4 Fertigstellung

Ofen auf **220 °C** erhöhen. Keule ca. 10 Min. knusprig überbacken. Bratapfel für die letzten Minuten mit in den Ofen legen.

***Tipp:** Kurz vor Schluss Haut mit Honig & Apfelsaft glasieren.*

5 Anrichten

Nehmen Sie die Beutel vorsichtig aus dem Wasserbad, schneiden Sie sie auf und richten Sie den Inhalt auf einem passenden Teller an.

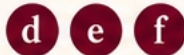
Allergene in unseren Weihnachtsgerichten:

Entenkeule
im Gänsefett confiert



Keine kennzeichnungs-
pflichtigen Allergene
enthalten.

Enten-Orangensoße



enthält Sulphite (d),
Sellerie (e)
und Milch (f)

Apfelrotkohl



enthält Sulphite (d)

Grünkohl



enthält Sellerie (e)
und Senf (k)

Kartoffelklöße



enthält Gluten (a)
und Sulphite (d)

Bratapfel



enthält Milch (f)
und Schalenfrüchte
(h)

Loss et üch schmecke!

Ständige Vertretung

Genuss in seiner schönsten Form – ganz entspannt bei Ihnen zu Hause.