

## **Garzeitenempfehlungen für den Weihnachtsbraten**

Für das gute Gelingen Ihrer Weihnachtsbraten beachten Sie bitte folgende Angaben:

### **Hirschkalbsbraten, frisch, eingelegt**

Den Braten aus dem Beutel nehmen und in der Pfanne rundum anbraten.

Dann in eine tiefe Bratform geben, den Sud dazu gießen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 1 Std. garen.

### **Weihnachts-Putenbraten**

Der Braten ist in Garfolie gewickelt. Bitte so in den Ofen geben, die Folie nicht entfernen, damit das magere Fleisch schön saftig bleibt.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 -170° C ca. 1,5 Std. braten.

### **Weihnachtsschinken**

Den Braten aus der Folie nehmen und in einen Bräter geben, den Sud hinzugießen.

Den Braten im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 2-2,5 Std. braten und in der letzten halben Stunde ab und zu mit etwas Brühe begießen und bei 180° Grad bräunen.

### **Vorgegarter Gänsebraten**

Die Gans in einen Bräter geben, etwas angießen und ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 120° C-130° C ca. 80-100 Minuten langsam erwärmen. Dann etwa 8 Minuten bei 200° Grad bräunen. Den Rotkohl und die Sauce erwärmen, die Knödel in nicht mehr kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.