

EASY CHRISTMAS ZUBEREITUNGSHINWEISE



Bitte beachten Sie: Jeder Backofen ist anders, daher empfehlen wir Ihnen, das Ergebnis erstmals nach etwa 2/3 der Backzeit anzusehen. Falls Sie einen höheren Bräunungsgrad wünschen, verlängern Sie die Backzeit einfach entsprechend. Idealerweise kontrollieren Sie mit einem Kernthermometer, ob die gewünschte Kerntemperatur (70 °C bei Geflügel) bereits erreicht wurde.

GANS / ENTE / GÄNSEKEULE:

- Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen
- Die Gans auf der Aluplatte ca. 30 Minuten, Enten und Gänsekeulen ca. 20 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste bildet.

GEFÜLLTE GANS / GEFÜLLTE ENTE / TRUTHAHN / PUTE OHNE FÜLLUNG:

- Backofen (Umluft) auf 130 °C vorheizen
- Die gefüllte Ente auf der Aluplatte ca. 50 Minuten bei 130 °C im Backofen erhitzen, die gefüllte Gans bzw. den ungefüllten Truthahn ca. 60 Minuten.
- Wenn gewünscht, können Sie anschließend den Backofen auf 220 °C hochsetzen, bis sich eine schöne Kruste bildet. (ca. 5-10 Minuten).

GEFÜLLTER TRUTHAHN / PUTE:

- wie gefüllte Gans, jedoch 60 Minuten länger bei 130 °C.

APFELROTKOHL, SOßE:

- Das Produkt aus der Verpackung nehmen und in einem Topf oder der Mikrowelle auf mittlerer Stufe, unter gelegentlichem Umrühren bis zur gewünschten Verzehrerhitze erhitzen.

SEMMELKNÖDEL

- Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße aus der Verpackung nehmen und einschichtig ins heiße Wasser geben. Einmal aufkochen lassen und dann auf mittlere Hitze runtersetzen und ca. 25-30 Minuten lang bei niedriger Hitze ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).

DIE FAMILIE MOESELAEGEN WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT, EIN
FROHES WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!



EASY CHRISTMAS ZUBEREITUNGSHINWEISE



Bitte beachten Sie: Jeder Backofen ist anders, daher empfehlen wir Ihnen, das Ergebnis erstmals nach etwa 2/3 der Backzeit anzusehen. Falls Sie einen höheren Bräunungsgrad wünschen, verlängern Sie die Backzeit einfach entsprechend. Idealerweise kontrollieren Sie mit einem Kernthermometer, ob die gewünschte Kerntemperatur (70 °C bei Geflügel) bereits erreicht wurde.

SCHINKENBRATEN „ROYAL“

- Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen
- Währenddessen den Beutel 5 Minuten ins Spülbecken in heißes Wasser aus der Leitung legen, Beutel aufschneiden – Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit in den Abfluss leeren.
- Fleisch mit einem Stück Küchenrolle trockenwischen, je sauberer die Schwarte, umso schöner wird die Kruste!
- Den Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben ca. 60 Minuten bei 150 °C im Backofen erhitzen.



Tipp vom Meister: Wenn gewünscht, können Sie anschließend den Backofen auf 230 °C hochsetzen, bis sich eine schöne Kruste bildet. (ca. 5 Minuten). Anschließend sollten sie dem Fleisch vor dem tranchieren noch ein paar Minuten zum rasten geben.

FESTTAGS ROASTED BEEF / SCHWEINEFILET

- Backofen (Umluft) auf 120 °C vorheizen
- Den Beutel ins Spülbecken legen, Beutel aufschneiden – Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit in den Abfluss leeren oder als Basis für die Soße nehmen.
- Roasted Beef / Schweinefilet aus dem Beutel nehmen und ca. 60 Minuten bei 120 °C im Backofen erhitzen. Anschließend sollten Sie dem Fleisch vor dem tranchieren noch ein paar Minuten zum rasten geben.

SAUERBRATEN „ALL-IN“

- Backofen (Umluft) auf 120 °C vorheizen
- Währenddessen den Beutel aufschneiden – Fleisch und die Soße in ein passendes Backofenfestes Gefäß umfüllen und abdecken.
- Das geschlossene Gefäß für etwa 90 Minuten in den Backofen geben und gelegentlich durch die Soße rühren um eine schnelle gleichmäßige Hitzeverteilung zu erreichen.
- Anschließend den Braten aus der Soße nehmen und tranchieren.



Tipp vom Meister: Damit der Braten länger heiß bleibt, sollten Sie den tranchierten Braten in der heißen Soße servieren.

DIE FAMILIE MOESELAEGEN WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT, EIN
FROHES WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!



EASY CHRISTMAS ZUBEREITUNGSHINWEISE



Bitte beachten Sie: Jeder Backofen ist anders, daher empfehlen wir Ihnen, das Ergebnis erstmals nach etwa 2/3 der Backzeit anzusehen. Falls Sie einen höheren Bräunungsgrad wünschen, verlängern Sie die Backzeit einfach entsprechend. Idealerweise kontrollieren Sie mit einem Kernthermometer, ob die gewünschte Kerntemperatur (70 °C bei Geflügel) bereits erreicht wurde.

KALBSHAXE „HIGH HEEL“ / LAMMKEULE „BORDEAUX“

- Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen
- Währenddessen den Beutel 5 Minuten ins Spülbecken in heißes Wasser aus der Leitung legen, Beutel aufschneiden – Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit in den Abfluss leeren. Das Fleisch gründlich abwaschen, da die Kräuter bei der weiteren Zubereitung verbrennen könnten.
- Die Kalbshaxe/Lammkeule im Backofen ca. 60 Minuten bei 150 °C im Backofen erhitzen.



Tipp vom Meister: Um das Kalb noch zu verfeinern und aus dem bereits sehr guten Braten, den perfekten Braten zu machen, sollten Sie das Fleisch mit reichlich Butter in einer Pfanne bei kleiner Temperatur (damit die Butter nicht verbrennt) von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräunung anbraten und mit der Butter nappieren (übergießen). Anschließend sollten sie dem Fleisch vor dem tranchieren noch ein paar Minuten zum rasten geben.

KALBSNÜSSCHEN „CALVADÖSSCHEN“

- Backofen (Umluft) auf 120 °C vorheizen
- Den Beutel ins Spülbecken legen, Beutel aufschneiden – Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit in den Abfluss leeren oder als Basis für die Soße nehmen.
- Das Nüsschen im Backofen ca. 60 Minuten bei 120 °C im Backofen erhitzen.



Tipp vom Meister: Um das Kalb noch zu verfeinern und aus dem bereits sehr guten Braten, den perfekten Braten zu machen, sollten Sie das Fleisch mit reichlich Butter in einer Pfanne bei kleiner Temperatur (damit die Butter nicht verbrennt) von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräunung anbraten und mit der Butter nappieren (übergießen). Anschließend sollten sie dem Fleisch vor dem tranchieren noch ein paar Minuten zum rasten geben.

DIE FAMILIE MOESELAEGEN WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT, EIN
FROHES WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!



EASY CHRISTMAS ZUBEREITUNGSHINWEISE



DINNER FÖR TWEE: RINDERROULADEN, HÄHNCHENBRUSTFILET

- Die Gerichte aus der Verpackung entnehmen und in einem Topf, der Mikrowelle oder abgedeckt im Backofen in einem entsprechenden Gefäß auf mittlerer Stufe (ca. 120°C), unter gelegentlichem Umrühren bis zur gewünschten Verzehreremperatur erhitzen.

WARME PARTYPLATTE

- Backofen (Umluft) auf 140°C vorheizen
- Die Partyplatte und die Röstkartoffeln in den Backofen geben und ca. 30-40 Minuten bei 140°C erhitzen.
- Anschließend sollten Sie dem Fleisch vor dem Servieren noch ein paar Minuten zum Rasten geben.

KARTOFFELGRATIN

- Backofen (Umluft) auf 120°C vorheizen
- Die Aluschale aus der schwarzen Kunststoffschale nehmen
- Das Kartoffelgratin in den Backofen geben und ca. 45 Minuten bei 120°C erhitzen.
- Anschließend auf 180° bis die gewünschte Bräunung erreicht ist

APFELROTKOHL, SOßE

- Das Produkt aus der Verpackung nehmen und in einem Topf oder der Mikrowelle auf mittlerer Stufe, unter gelegentlichem Umrühren bis zur gewünschten Verzehreremperatur erhitzen.

SEMMELKNÖDEL

- Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße aus der Verpackung nehmen und einschichtig ins heiße Wasser geben. Einmal aufkochen lassen und dann auf mittlere Hitze runtersetzen und ca. 25-30 Minuten lang bei niedriger Hitze ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).

DIE FAMILIE MOESELAEGEN WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT, EIN
FROHES WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!

