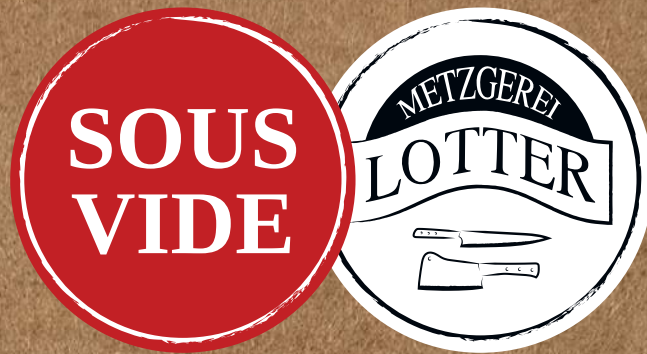


**SOUS VIDE GEGARTES
WEIHNACHTSGEFLÜGEL**

GEFLÜGEL VOM FEINSTEN



Ganze vorgegarte Bauernente

ca. 2 Portionen: 1,5kg

€/Stück **35,50 €**

Vorgegarte Barbarie Entenbrust

1 Portion: ca. 250g

€/Stück **12,50 €**

Zwei vorgegarte Entenkeulen

1-2 Portionen: ca. 600g

€/Stück **16,90 €**

½ vorgegarte Bauerngans

2 Portionen: ca. 2kg

€/Stück **49,50 €**

Vorgegarte Gänsekeule

1 Portion: ca. 350g

€/Stück **17,30 €**

Vorgegarte Gänsebrust mit Knochen

ca. 2 Portionen: 800g

€/Stück **35,80 €**

Glas Blaukraut

ca. 3 Portionen

€/Glas **6,50 €**

Semmelknödel

€/Stück **2,40 €**

Glas Maronengemüse

€/Glas **9,50 €**

Glas Geflügelsoße

ca. 3 Portionen

€/Glas **5,80 €**



Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor!

Bestellung bis **17.12.2022**

SO EINFACH GEHT'S: ZUBEREITUNG

Ihre schonend „Sous-Vide“ vorgegarten Geflügelteile wurden bereits von uns herzhaft gewürzt. Sie brauchen sich um das Würzen nicht mehr zu kümmern.

Schritt 1:

Heizen Sie Ihren Backofen bei **Ober-/Unterhitze** auf **160 °C** vor. **WICHTIG!**

Schritt 2:

Geben Sie die Geflügelteile in den Backofen und erwärmen Sie diese bei **160°C Ober-/Unterhitze** für ca. **20 Min.** **ACHTUNG! Ganze Ente & Gans** bitte **35 Min.** erwärmen und die **Entenbrust** nur **15 Min.**

Schritt 3:

Schalten Sie nach 20 Min. Ihren Ofen auf **200°C** und garen Sie bei Ober-/Unterhitze nochmal für **ca. 25 Min.** weiter bis die Haut schön knusprig ist. Die **Entenbrust** nach 15 Min. nur noch weitere **15 Min** garen.

Kleiner Tipp:

Legen Sie Ihre ausgepackten Geflügelteile auf ein Gitter, darunter ein Backblech, in das Sie den Saft vom Beutel und ca. 500 ml Wasser geben. So bleibt Ihr Ofen sauber, das Geflügel saftig & Sie gewinnen etwas zusätzlichen Geschmack für die Soße.

