SO EINFACH GEHT'S:
ZUBEREITUNG

VOR-GEGART

METZGEREI LOTTER

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.

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. | 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 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.

Metzgerei Lotter | 92224 Amberg | Tel. 096219168520 | metzgerei-lotter-amberg.de