# 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.

## Im Backofen

### *Schritt 1:*
Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 160 °C vorheizen.

### *Schritt 2:*
Geflügelteile in den Backofen geben und erwärmen bei 160°C für ca. 20 Min.
ACHTUNG! Ganze Ente & Gans 35 Min. | Entenbrust nur 15 Min.

### *Schritt 3:*
Nach 20 Min. Ofen auf 200°C schalten und nochmal für 25 Min. garen bis die Haut schön knusprig ist. Die Entenbrust nach 15 Min. nur noch 15 Min garen.

**Kleiner Tipp:** Ausgepackte Geflügelteile auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech mit dem Saft vom Beutel und ca. 500 ml Wasser. So bleibt der Ofen sauber, das Geflügel saftig & es gibt zusätzlichen Soßengeschmack.



## Knusprig aus dem Airfryer

### *Schritt 1:*
Airfryer auf ca. 190 °C vorheizen.

### *Schritt 2:*
Teile in den Korb legen und dann 15 - 17 Minunten bei 190 °C erhitzen bis die Haut knusprig ist.
ACHTUNG: Ganze Ente oder 1/2 Gans ca. 160 °C ca. 20 - 25 Minuten.

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