



Zubereitungsanleitung

Liebe Ententaxi Kunden

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Weihnachtsmenü vom Ententaxi entschieden haben.

Wir empfehlen Ihnen folgende Schritte zum perfekten Ergebnis Ihres Menüs.

1. Artikel auspacken auf Vollständigkeit überprüfen .
2. Backofen auf 160 Grad vorheizen
3. Wenn der Ofen einsatzfähig ist Ente aus der Vakuumfolie heraus nehmen in der Alusetze positionieren und in den vorgeheizten Backofen für 20 min geben
4. Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen
5. Die Klöße in das kochende Wasser geben und warten bis sie oben schwimmen
6. Rotkohl und/oder Grünkohl in separaten Töpfen erwärmen
7. Soße in einem weiteren Topf erwärmen bis sie leicht köchelt

Mit diesen 7 einfachen Schritten sollte Ihnen in 20 min ein perfektes Menü gelingen .

Die Dessertgläser bitte 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen .

Kleiner Tip vom Ententaxi:

Lebkuchenkekse klein bröseln und oben drauf streuen.

Wir hoffen Sie haben Spaß dabei das Menü zuzubereiten und freuen uns darauf Sie im nächsten Jahr wiederzusehen.

Das gesamte Team vom Ententaxi wünscht Ihnen Frohe Weihnachten und ein gesundes Neues Jahr.

Mit freundlich Grüßen



Olaf Breuer