



Zubereitungsanleitung

Liebe Ententaxi Kunden

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

Im Folgenden empfehlen wir ihnen folgende Schritte zum perfekten Ergebnis Ihres Menüs.

1. Artikel auspacken auf Vollständigkeit überprüfen .
2. Backofen auf 140 Grad vorheizen
3. Wenn der Ofen einsatzfähig ist, die Ente oder Gans aus der Vakuumfolie heraus nehmen, in der Alusette positionieren und in den vorgeheizten Backofen für 20-30 min geben. Zusätzlich können Sie eine kleine Schale Wasser mit dazu stellen oder eine halbe Tasse mit in die Alusette hinzugeben. Nach 20 Minuten den Ofen auf 180 - 200 Grad stellen und die Ente oder Gans nochmal 10 Minuten drin lassen, damit die Haut schön knusprig wird.

Je nach Ofen, immer wieder kontrollieren

4. Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen
5. Die Klöße in das kochende Wasser geben und 15 Minuten ziehen lassen bis sie oben schwimmen
6. Rotkohl und/oder Grünkohl in separaten Töpfen erwärmen. Zwischendurch immer gut umrühren.
7. Soße in einem weiteren Topf unter ständigem Rühren erwärmen bis sie leicht köchelt

Mit diesen 7 einfachen Schritten sollte Ihnen in 45 Minuten 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 freundlichen Grüßen



Olaf Breuer