



Zubereitungsanleitung

Liebe Ententaxi Kunden

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

Wir empfehlen Ihnen folgende Schritte zum perfekten Ergebniss Ihres Menüs.

- 1. Artikel auspacken auf Vollständigkeit überprüfen**
- 2. Backofen auf 160 Grad vorheizen**
- 3. Wenn der Ofen einsatzfähig ist Ente/Gans aus der Vakuumfolie heraus nehmen in der Alusette positionieren und in den vorgeheizten Backofen für 30 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 45 min ein perfektes Menü gelingen.

Die Dessertgläser bitte bei Umluft 160 Grad für 18 Minuten backen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Kleiner Tip vom Ententaxi:

Zum warmen Schokokuchen passt wunderbar eine Kugel Eiscreme.

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