Gänsebraten

Schonend vorgegart geliefert. Im vorgeheizten Backofen erwärmen und zusammen mit den Beilagen servieren.



Ganze Gans für 4 Personen

200 °C | ca. 35 Minuten

01 Gans auspacken und auf einem Rost mit Fettauffangblech oder im Bräter in den vorgeheizten Ofen geben.

02 Nach 15 Minuten die Beilagenbeutel ins siedende Wasser geben und 20 Minuten erwärmen.

03 Nach etwa 35 Minuten die Gans herausnehmen. Beilagenbeutel vorsichtig öffnen und alles anrichten.



Gänsebraten: 1 Portion

200 °C | ca. 20 Minuten

01 Gänseportion auspacken und auf einem Rost mit Fettauffangblech oder im Bräter in den vorgeheizten Ofen geben.

02 Beilagen gleichzeitig in geschlossenen Kochbeuteln im siedenden Wasser erwärmen.

03 Nach etwa 20 Minuten die Portion herausnehmen. Beilagenbeutel vorsichtig öffnen und alles heiß anrichten.

Gut vorbereitet servieren

Wasser für die Beilagen vorab zum Kochen bringen und anschließend sieden lassen. Nur dafür geeignete, geschlossene Kochbeutel verwenden. Für die ganze Gans starten die Beilagen nach 15 Minuten im Ofen; beim Portionsbraten gleichzeitig. Servierplatten, Schüsseln und Sauciere bereitstellen. Die Hinweise zur sicheren Zubereitung auf Seite 4 beachten.

Entenbraten

Ganze Barbarie-Ente oder entbeinte Portion: Die Speisen sind bereits vorgegart und werden nur noch erwärmt.



Ganze Barbarie-Ente

200 °C | ca. 20 Minuten

01 Ente auspacken und auf einem Rost mit Fettauffangblech oder im Bräter in den vorgeheizten Ofen geben.

02 Beilagen gleichzeitig in geschlossenen Kochbeuteln im siedenden Wasser erwärmen.

03 Nach etwa 20 Minuten Ente auf eine Platte legen. Beilagen und Sauce aus den Beuteln nehmen und servieren.



Entenbraten: 1 Portion

200 °C | ca. 20 Minuten

01 Entenportion auspacken und auf einem Rost mit Fettauffangblech oder im Bräter in den vorgeheizten Ofen geben.

02 Beilagen gleichzeitig in geschlossenen Kochbeuteln im siedenden Wasser erwärmen.

03 Nach etwa 20 Minuten die Portion herausnehmen. Beilagenbeutel vorsichtig öffnen und alles heiß anrichten.

Fleisch und Beilagen gleichzeitig erwärmen

Das Wasser für die Beilagen vorab zum Kochen bringen und anschließend sieden lassen. Die Beilagen in den dafür geeigneten, geschlossenen Kochbeuteln ins Wasser legen, sobald der Entenbraten in den Ofen kommt. Nach dem Erwärmen die heißen Beutel vorsichtig öffnen. Die Hinweise zur sicheren Zubereitung auf Seite 4 beachten.

Pute & Hirsch

Für ein entspanntes Festessen: Servierplatten und Schüsseln bereitstellen, dann nach Menü erwärmen.



Ganze Pute mit Beilagen

200 °C | ca. 30-40 Minuten

01 Backofen vorheizen. Pute aus der Verpackung nehmen und auf einem Rost mit Fettauffangblech oder im Bräter erwärmen.

02 Nach 15 Minuten die Beilagen in geeigneten, geschlossenen Kochbeuteln in siedendes Wasser geben.

03 Die Beilagen etwa 20 Minuten im Wasserbad erwärmen.

04 Pute auf einer Platte anrichten. Beilagen und Sauce aus den Beuteln nehmen und separat servieren.



Geschmorte Hirschkalbskeule

Wasserbad | ca. 20 Minuten

01 Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren.

02 Die Hirschportionen und die warm zu servierenden Beilagen in geeigneten, geschlossenen Kochbeuteln in den Topf legen.

03 Etwa 20 Minuten im siedenden Wasser erwärmen.

04 Beutel vorsichtig öffnen. Hirsch, Sauce und Beilagen auf Tellern oder in Schüsseln anrichten.

Beilagen im Wasserbad

Rotkohl, Knödel, Kartoffeln, Gemüse und weitere warm zu servierende Beilagen werden in den dafür geeigneten Kochbeuteln erwärmt. Bei Gans und Pute beginnen sie nach etwa 15 Minuten im Ofen, bei Ente und Portionsbraten gleichzeitig mit dem Fleisch. Die Angaben auf der konkreten Verpackung haben Vorrang. Beutel mit einer Zange entnehmen; beim Öffnen kann heißer Dampf austreten.

Vorspeisen & Bratensauce

Die Sauce warm, die Kürbissuppe heiß und den Graved Lachs als kalte Vorspeise servieren.





Bratensauce & Kürbissuppe

Sauce: Wasserbad | Suppe: im Topf

01 Bratensauce im geeigneten, geschlossenen Kochbeutel ca. 20 Minuten im siedenden Wasser erwärmen.

02 Den heißen Beutel vorsichtig öffnen und die Sauce in eine Sauciere füllen.

03 Kürbissuppe aus der Verpackung in einen Topf geben. Unter regelmäßigem Rühren gleichmäßig erhitzen; Verpackungshinweise beachten.



Supreme Graved Lachs

Kalt servieren | bereits vorgeschnitten

01 Bis zum Anrichten gekühlt aufbewahren. Lagerhinweise und Verbrauchsdatum auf der Verpackung beachten.

02 Auspacken und die vorgeschnittenen Lachsscheiben auf einer Platte anrichten.

03 Die Dill-Senf-Sauce separat dazu reichen. Lachs und kalte Sauce werden nicht nach der Ofenanleitung erhitzt.

Wichtig für die sichere Zubereitung

Die Zeitangaben sind Richtwerte aus der bisherigen Zubereitungsanleitung und können je nach Ofen, Ausgangstemperatur und Menge abweichen. Warme Speisen gleichmäßig und vollständig durcherhitzen: mindestens 70 °C für zwei Minuten an allen Stellen. Bei Bedarf mit einem Lebensmittelthermometer prüfen und länger erwärmen. Diese Angabe gilt für die warm zu servierenden Speisen, nicht für die kalte Lachs-Vorspeise.

Vor dem Start: Die Bratenmenüs sind bereits vorgegart. Bis zur Zubereitung die Kühlkette einhalten; Lagerhinweise und Verbrauchsdatum auf der Verpackung sind maßgeblich. Verpackung vor dem Erwärmen im Backofen vollständig entfernen. Nur dafür geeignete, unbeschädigte Kochbeutel im Wasserbad verwenden. Serviergeschirr nach Herstellerangaben vorwärmen und die Speisen nach dem Anrichten zeitnah genießen.