ZUBEREITUNG

HAUPTSPEISEN

Entenkeule:
Die Entenkeule bei 180 Grad Umluft für 15 Minuten im Ofen backen. Die Sauce separat erwärmen.

Rindsrouladen:
Den Beutel mit den Rindsrouladen für 10-15 Minuten in siedendes Wasser legen.

Lachs:
Von beiden Seiten leicht salzen, Thymian und Zitrine in eine feuerfeste Form geben und den Fisch darauflegen. Dann bei 160 Grad für 12-15 Minuten im Ofen garen.

"Kein Sauerbraten":
Beutelchen für 10 Minuten ins Wasserbad legen.

BEILAGEN

Kartoffelknödel:
Die Knödel in gesalzenem siedendem (nicht kochendem) Wasser für 5 Minuten ziehen lassen.

Kartoffelgratin:
Bei 160 Grad, abgedeckt mit Alufolie, für 15 Minuten im Ofen aufwärmen oder für 2 Minuten in die Mikrowelle geben.

Vegane Knöpfle:
Mit etwas Wasser, veganer Butter und Salz und Pfeffer warm machen.

Blaukraut & Rahmwirsing:
Das Blaukraut bzw. den Rahmwirsing in einem Topf für 5 Minuten erwärmen.