

ZUBEREITUNG

HAUPTSPEISEN

Gulasch:

Den Beutel mit dem Gulasch für 20 Minuten in siedendes Wasser legen und anschließend in einem Teller anrichten.

Alternativ: Das Gulasch ohne Beutel in einer ofenfesten Form mit Deckel für 20 Minuten bei 140 Grad Umluft im Ofen backen.

Entenkeule:

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

BEILAGEN

Haselnussspätzle:

Die Spätzle mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelknödel:

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

GEMÜSEBEILAGE

Blaukraut:

Das Blaukraut in einem Topf für 5 Minuten erwärmen.

