

aufgetischt!

To Go

ZUBEREITUNGSANLEITUNG DER AUSSER-HAUS-GERICHTE

Zubereitung im Wasserbad:

Die Kochbeutel ungeöffnet erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen, sondern leicht siedeln!

Zubereitung in der Mikrowelle bei 800 Watt:

Die Kochbeutel leicht anstecken, so dass der Dampf entweichen kann.

HAMBURGER GRÜNKOHL

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 15 Minuten

- Grünkohl und Salzkartoffeln zusammen in das Wasserbad geben
- Nach 5 Minuten die Kohlwurst, Kassler und Schweinebacke dazu geben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 8 Minuten

- Alle Kochbeutel zusammen in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Bei 800 Watt ca. 8 Minuten erwärmen
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten

FRIKASSEE VOM BAUERNHUHN

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 15 Minuten

- Frikassee ins Wasserbad geben
- Nach 10 Minuten den Kräuterreis dazugeben
- Nach dem Erhitzen auf gewünschtem Geschirr anrichten

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 10 min

- Alle Kochbeutel zusammen in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Bei 800 Watt ca. 10 Minuten erwärmen
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 15 Minuten

- Ochsensacke/Barolosauce ins Wasserbad geben
- Nach 5 Minuten den Rosenkohl und die Schupfnudeln dazugeben
- Nach dem Erhitzen auf gewünschtem Geschirr anrichten

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 8 min

- Die Ochsensacke in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben und ca. 4 Minuten erhitzen
- Nun den Rosenkohl und die Schupfnudeln dazugeben und weitere 4 Minuten erhitzen
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 10 Minuten

- Die Königsberger Klopse sowie die Kapernsauce ins Wasserbad geben
- Nach 8 Minuten den Butterreis dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Den frischen Schnittlauch auf die Königsberger Klopse verteilen
- Der Rote-Bete-Salat wird kalt serviert

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 8 Minuten

- Die Königsberger Klopse sowie die Kapernsauce in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Nach 4 Minuten den Butterreis dazugeben und nochmals 4 Minuten erwärmen
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Den frischen Schnittlauch auf die Königsberger Klopse verteilen
- Der Rote-Bete-Salat wird kalt serviert

GESCHMORTE RINDERROULADE

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 20 Minuten

- Die Rinderroulade und die Sauce ins Wasserbad geben
- Nach 10 Minuten den Rotkohl und die Kartoffelklöße dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 10 Minuten

- Die Rinderroulade und den Rotkohl in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Nach 5 Minuten die Kartoffelklöße dazugeben und nochmals 4 Minuten erwärmen
- Nun die Butterbrösel für 1 Minute dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Die Butterbrösel auf die Kartoffelklöße geben

GESCHMORTES WILDGULASCH

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 15 Minuten

- Das Wildgulasch sowie die Semmelknödel ins Wasserbad geben
- Nach 10 Minuten das Schwarzwurzelgemüse und die halben Birnen dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Die Preiselbeermarmelade in die erwärmten Birnen füllen

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 15 Minuten

- Das Wildgulasch in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Nach 5 Minuten die Semmelknödel und das Schwarzwurzelgemüse dazugeben und nochmals 4 Minuten erwärmen
- Nun die Birnenhälften für 5 Minute dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Die erwärmten Birnenhälften mit füllen

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad): ca. 15 Minuten

- Den Kalbstafelspitz sowie die Salzkartoffeln ins Wasserbad geben
- Nach 10 Minuten die Meerrettichsauce und den Blattspinat dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Den frischen Meerrettich über den Kalbstafelspitz streuen

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) ca. 15 Minuten

- Das Wildgulasch in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben
- Nach 5 Minuten die Semmelknödel und das Schwarzwurzelgemüse dazugeben und nochmals 4 Minuten erwärmen
- Nun die Birnenhälften für 5 Minute dazugeben
- Nach dem Erhitzen das Essen auf gewünschtem Geschirr anrichten
- Die erwärmten Birnenhälften mit Preiselbeermarmelade füllen

OFENFRISCHE ENTENKEULE

Zubereitung im Kochtopf (Wasserbad) und Backofen: ca. 20 Minuten

- Den Backofen bei 220 Grad Umluft vorheizen
- Die Entenkeule aus der Verpackung nehmen mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben und diese ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen.
- Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten bis zur gewünschten Bräune geben
- Nun die Orangensauce, die Maronen sowie das Selleriepüree ins Wasserbad geben
- Nach 10 Minuten das Wirsinggemüse dazugeben
- Wenn die Entenkeule die gewünschte Bräune erreicht hat, kann alles auf gewünschtem Geschirr angerichtet werden

Zubereitung in der Mikrowelle (bei 800 Watt) und Backofen: ca. 20 Minuten

- Den Backofen bei 220 Grad Umluft vorheizen
- Die Entenkeule aus der Verpackung nehmen mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben und diese ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen.
- Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten bis zur gewünschten bräune geben
- Nach 10 Minuten die Orangensauce, die Maronen, das Wirsinggemüse sowie das Selleriepüree in ein Mikrowellen geeignetes Geschirr geben und für 10 Minuten in der Mikrowelle erwärmen
- Wenn die Entenkeule die gewünschte Bräune erreicht hat, kann alles auf gewünschtem Geschirr angerichtet werden