

Hinweise zum Fertigstellen der Weihnachtsgerichte

Entenbrust

- Umluft/Backofengrill
 - bei 180°-200°C ca. 20 -25 min
- Oberhitze/Unterhitze
 - Backofen auf 180°-200°C vorheizen, ca. 20-30 min – gegebenenfalls Grill nochmal kurz zuschalten
- Soße unter Rühren aufkochen lassen
- Orangen- oder Feigenstücke kurz vor dem Servieren zugeben

Gänsekeule

- Umluft/Backofengrill
 - bei 180°-200°C ca. 30 min
- Oberhitze/Unterhitze
 - Backofen auf 180°-200°C vorheizen, ca. 30 min – gegebenenfalls Grill nochmal kurz zuschalten
- Soße unter Rühren aufkochen lassen

Gänsebrust

- Umluft/Backofengrill
 - bei 180°-200°C ca. 30-40 min
- Oberhitze/Unterhitze
 - Backofen auf 180°-200°C vorheizen, ca. 40-50 min – gegebenenfalls Grill nochmal kurz zuschalten
- Soße unter Rühren aufkochen lassen

Hinweise zu Sous-vide gegarter Entenbrust, Gänsekeule oder Gänsebrust:

Diese sehen zunächst einmal etwas unattraktiv aus und liegen im eigenen Fleischsaft und Fett, aber das ist richtig so. Fleisch aus dem Beutel nehmen, Fett und Fleischsaft abstreifen und das Fleisch auf ein Backblech mit Backpapier legen. Fleischsaft mit zur Soße geben.

Die oben angegeben Zeiten sind Richtwerte und können je nach Backofen variieren.

Es gilt, wenn es richtig lecker aussieht, ist es auch fertig.



< vorher

nachher >



Gans gebraten

- im kalten Backofen bei 160°C ca. 60-70 min
 - dann noch ca. 10 min bei 180°-200°C knusprig braten
- die Soße unter Rühren im Topf aufkochen lassen

Hinweise zum Fertigstellen der Weihnachtsgerichte

Hirschragout, Boeff Bourguignon

- im vorgeheizten Backofen bei 150°-160°C ca. 30-45 min; Soße zwischendurch umrühren

Rinderrouladen

- im vorgeheizten Backofen bei 130°-160°C ca. 30-45 min; Soße zwischendurch umrühren

Schlemmertopf, bunter Filettopf, Schweinemedallions in Kirsch-Pfeffer-Soße

- im vorgeheizten Backofen bei 150°-160°C ca. 30-45 min; Soße zwischendurch umrühren

Braten, roh

- im vorgeheizten Backofen bei 150°-160°C ca. 2,5-3 Std.; vor dem Aufschneiden 10 min ruhen lassen

Jägerfilet (im Bratschlauch)

- bei 150°-160°C ca. 35-45 min braten, Folie aufschneiden, Fleisch herausnehmen, warm stellen und ruhen lassen und in der Zwischenzeit aus dem Bratenfond nach Wunsch eine Soße zubereiten

Feinschmeckerfilet

- bei 150°-160°C ca. 35-45 min braten, ruhen lassen und aufschneiden, nach Wunsch eine Soße dazu reichen

Spezialitäten im Blätterteig

- im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C ca. 45 min (Kasseler ca. 50-60 min); vor dem Aufschneiden 10 min ruhen lassen

Honigrillschinken

- bei 150°-160°C ca. 50-60 min, Senf-Honig-Dipp dazu reichen (Einstreichen des Fleisches und Einschneiden der Schwarte wurde von uns vorbereitet)

Kartoffelgratin

- im vorgeheizten Backofen bei 150°-160°C ca. 35-40 min

Apfelrotkohl

- im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen

Semmelknödelrolle

- Folie entfernen, in Scheiben schneiden und entweder
 - in Butterschmalz, Öl oder Butter aufbraten oder
 - in der Mikrowelle erwärmen oder
 - auf einem Sieb über Wasserdampf erwärmen

**Frohe Feiertag, gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Team von manz Die Metzgerei!**

manz – Die Metzgerei OHG * Hauptstraße 79 * 35625 Hüttenberg * 06403 2745

manz – Das Catering * Bleichstraße 29 * 35390 Gießen * 0641 / 73427 * 0641 / 74544

Email: info@manz-die-metzgerei.de * www.manz-die-metzgerei.de