



KOCHWERK

RESTAURANT





## ZUBEREITUNG KOCHWERK@HOME

### EINVAKUUMIERTE SPEISEN

(mit der Ausnahme von Pesto , Pasta,  
Entenkeule und ganze Enten )

⇒ Kochtopf

⌘ verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten

in siedendem Wasser

⇒Dampfgarer

⌘ verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten bei 85°C

⇒Portionsbeutel öffnen, servieren und  
KOCHWERK@HOME genießen!

### ENTE

Entenkeulen aus dem Vakuumbbeutel  
entnehmen, mit der Haut nach oben  
im Backofen unter der Grillfunktion  
ca 15 – 20 Minuten knusprig backen und  
servieren.

Ganze Enten aus dem Vakuumbbeutel  
entnehmen im vorgeheizten Backofen bei  
220 Grad ca 25- 30 Minuten knusprig backen,  
tranchieren und servieren.

### HAUSGEMACHTE SPAGHETTI & HAUSGEMACHTE RAVIOLI

⇒ Kochtopf

⌘ Gefrorene Ravioli bzw. Spaghetti aus dem  
Vakuumbbeutel nehmen, in sprudelnd  
kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“  
kochen, abgießen, mit der heißen Soße, dem  
Ragout oder dem kaltem Pesto vermengen,  
servieren und KOCHWERK@HOME genießen!



#### ABHOLZEITEN

Freitags: 17.00 – 19.00 Uhr

Samstags: 10.00 – 12.00 Uhr

KOCHWERK ZUM VERSCHENKEN  
Gutscheine stellen wir gerne während den  
oben genannten Abholzeiten aus.

Wir sind sehr dankbar über jegliche  
Unterstützung in dieser Zeit!

KOCHWERK | HAUPTSTR. 35 | VERL  
05246-7029696