

WEIHNACHTSKISTE ENTE

für 4 Personen

1 Oldenburger Ente vorgegart und evakuuiert

Ganze Ente aus dem Vakuumbbeutel

Entnehmen, im vorgeheizten Backofen bei

220 Grad ca 25- 30 Minuten knusprig backen,

tranchieren und servieren

Entenjus im Glas, im Topf erwärmen

12 hausgemachte Kartoffelklöße evakuuiert

600g Apfelrotkohl evakuuiert

verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten

in siedendem Wasser

⇨Dampfgarer

verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten bei 85°C

Butterbrösel evakuuiert für die Kartoffelklöße, zum darüber streuen

800ml Crèmesuppe im Glas, im Topf erwärmen

Hausgebackenes Brot, bei 180 °C ca. 8 Minuten im Ofen aufbacken

4 Parfait im Glas, gefrorenes Parfait 5-10 Minuten vor Verzehr aus der Gefriertruhe nehmen

100g Spritzgebäck, zum Genießen

100ml Orangen- Thymianöl, zum Dippen von Brot oder zum Verfeinern von Speisen

100g Kräutersalz, zum Würzen

200g Hausgemachtes Chutney im Glas, zum Genießen zu verschiedenen Speisen

gratis dazu:

300ml hausgemachter Tonkabohnen- Eierlikör, zum Genießen

1 Flasche Hauswein rot, zum Genießen

WEIHNACHTSKISTE VEGGIE

für 4 Personen

4x 160g Hausgemachte Spaghetti, frisch

⇒ *Kochtopf*

🌀 *Spaghetti aus dem Vakuumbbeutel nehmen, in sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“ kochen, abgießen, mit der heißen Soße oder dem kalten Pesto vermengen, servieren und genießen!*

4x200g Hausgemachte Kürbisravioli, tiefgefroren

⇒ *Kochtopf*

🌀 *Tiefgefrorene Ravioli aus dem Vakuumbbeutel nehmen, tiefgefroren (nicht aufgetaut) in sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“ kochen, abgießen, je nach Gusto in Butter schwenken, mit der heißen Soße oder dem kalten Pesto vermengen, servieren und genießen!*

100g Grana Padano Parmesan, *grob gerieben zu den Pastagerichten*

400g Fruchtige Tomatensauce im Glas *im Topf erwärmen, zu den Ravioli oder Spaghetti*

200g Rucolapesto im Glas *zu den Ravioli oder Spaghetti*

800ml Getrüffelte Crèmesuppe im Glas, *im Topf erwärmen*

Hausgebackenes Brot, *bei 180 °C ca. 8 Minuten im Ofen aufbacken*

4 Parfait im Glas, *gefrorenes Parfait 5-10 Minuten vor Verzehr aus der Gefriertruhe nehmen*

100g Spritzgebäck, *zum Knabbern*

100ml Orangen- Thymianöl, *zum Dippen von Brot oder zum Verfeinern von Speisen*

100g Kräutersalz, *zum Würzen*

200g Hausgemachtes Chutney im Glas, *zum Genießen zu verschiedenen Speisen*

gratis dazu:

300ml hausgemachter Tonkabohnen- Eierlikör, *zum Genießen*

1 Flasche Hauswein weiß, *zum Genießen*

FROHE WEIHNACHTEN!