

# WEIHNACHTSKISTE RIND

für 4 Personen

4 Portionen geschmorte Ochsenbacke

12 hausgemachte Kartoffelklöße einvakuumiert

600g Apfelrotkohl einvakuumiert

*🕒 verschlossene Portionsbeutel*

*ca. 25 Minuten*

*in siedendem Wasser*

*⇒Dampfgarer*

*🕒 verschlossene Portionsbeutel*

*ca. 25 Minuten bei 90°C erhitzen*

Butterbrösel einvakuumiert *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 Parfaits im Glas, *5 Minuten vor Verzehr aus der Gefriertruhe nehmen*

100g Kräuterbutter *zum Brot*

gratis dazu:

300ml hausgemachter Tonkabohnen- Eierlikör, *zum Genießen*

1 Flasche Hauswein *zum Genießen*

# FROHE WEIHNACHTEN

# 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 Crèmesuppe im Glas, *im Topf erwärmen*

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

4 Parfaits im Glas, *5 Minuten vor Verzehr aus der Gefriertruhe nehmen*

100g Kräuterbutter *zum Brot*

gratis dazu:

300ml hausgemachter Tonkabohnen- Eierlikör, *zum Genießen*

1 Flasche Hauswein, *zum Genießen*

# FROHE WEIHNACHTEN!