SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Zubereitungsempfehlung für Ihr Weihnachtsmenü zu Hause

Damit Sie Ihr festliches Menü zu Hause mit wenig Aufwand und in bester Qualität genießen können, haben wir Ihnen hier eine kurze Anleitung zur Erwärmung der einzelnen Komponenten zusammengestellt. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit – so gelingt Ihr Weihnachtsessen garantiert.

Suppe

Die Spargelcremesuppe einfach in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.

Halbe Ente

Etwas Wasser auf ein Backblech geben. Die halbe Ente auf dem Blech platzieren und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 30 Minuten erhitzen.
Bitte prüfen Sie, ob die Ente vollständig durchgewärmt ist – anschließend bei 180 °C für etwa 5–10 Minuten überkrusten, bis die Haut leicht knusprig ist.

Hirschkeule, Rinderrouladen, Linsenbraten & Beilagen

Die folgenden Komponenten sind vakuumiert und können direkt im Beutel erhitzt werden:

- Braten von der Hirschkeule
- Rinderrouladen
- Rahmsoße
- Apfelrotkohl
- Kartoffelklöße
- Salz-/ Rosmarinkartoffeln

Diese Zutaten in leicht kochendem Wasser für 10 bis 15 Minuten erwärmen.

Der Linsenbraten, der Rosenkohl, die Gemüseauswahl und die Preiselbeersoße brauchen nur 5 bis 8 Minuten im heißen Wasserbad.

Dessert: Panna Cotta von weißer Schokolade

Das Himbeermark auf einem Teller anrichten. Die Panna Cotta vorsichtig am Rand einschneiden, stürzen und mittig auf dem Fruchtspiegel platzieren.

Zum Schluss den Mandelkrokant dekorativ auf dem Teller verteilen.