

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

KLEINES GENUSS MENÜ

Klare Rinderkraftbrühe
mit kleiner Maultasche



Brust vom Maishuhn
-in der Cornflakeskruste paniert-
mit glacierten Möhren und Knöpfle



Vanille Cotta
mit Himbeerfroop und Butterkeks Crumble

Bitte stellen Sie sicher, dass alle Zutaten für Ihr Menü bis zur Zubereitung kühl gelagert sind. Alle Zutaten in Ihrer Genuss Box sind bis 26. Dezember 2020 gekühlt haltbar. Wir haben beim Verpacken auf nachhaltige und umweltfreundliche Materialien wert gelegt. Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Zutaten vakuumiert worden sind. Nur so können wir den hohen Anspruch an die Qualität Ihres Menüs sicherstellen. Zuerst entnehmen Sie bitte alle Zutaten aus der Box und sortieren diese nach den einzelnen Gängen. Dann bitte bis zur Zubereitung entsprechend lagern. Bei warmen Gerichten empfehlen wir die Teller vor dem Anrichten anzuwärmen. Ein einladend gedeckter Tisch und gut temperierte Getränke vervollständigen Ihre Vorbereitungen. Vermeiden Sie Stress in der Küche, lassen Sie sich helfen und bereiten Sie alles vor, damit Sie das Kochen und den gemeinsamen Abend genießen können.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

30 Minuten Kochzeit, 1 mittlerer Topf für die Suppe, 2 beschichtete Pfannen, 1 Sauteuse für die Karotten und Ihren Backofen. Des Weiteren haushaltsübliche Gerätschaften.

Für die Suppe:

Die Rinderkraftbrühe haben wir für Sie klassisch gekocht. Basis ist eine Fleischbrühe die wir mit viel Rindfleisch und Eiweiß sowie Gewürzen im 2. Ansatz geklärt haben. Somit haben wir eine Consommé (doppelte Kraftbrühe) erhalten. Sie muss glasklar sein und sollte keine Fettaugen enthalten. Füllen Sie die Kraftbrühe in einen Topf und geben noch 0,1 l. Wasser hinzu. Kochen Sie die Brühe auf und nehmen Sie dann vom Herd.

*Familie
Oettinger*

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Die Maultasche können Sie jetzt in der Brühe erwärmen, anschließend abschmecken, anrichten und mit frischem Schnittlauch verfeinern.

Für den Hauptgang:

Die Maishuhnbrust ist von Haut und Flügelknochen befreit, gewürzt und mit Cornflakes paniert. Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 140° Umluft vor und braten die Brust in Butterschmalz oder neutralem Öl in der Pfanne an bis sie goldbraun ist. Dann geben Sie die Brust für 15 Minuten in den Backofen.

Die Kerntemperatur sollte beim Servieren 70°C haben. Die Möhren sind geschält und mit Zwiebeln glasiert. Um die Genuss Qualität sicher zu stellen sind die Möhren vakuumiert. Geben Sie die Karotten in einen Topf mit 2 Esslöffel Wasser, dann einkochen bis sie anfangen zu glänzen. Zum Schluss eine Flocke Butter zugeben und nochmals abschmecken. Die Knöpfle sind aus frischen Eiern und Mehl von der Hegnacher Mühle für Sie vorbereitet. Sie können die weiße Schale ohne den Deckel direkt zur Maishuhnbrust für 10 Minuten in den Backofen stellen. Die Schale ist mit Butter ausgepinselt, ein Stück Butter ist bereits darauf. Vor dem Anrichten noch einmal in einer heißen Pfanne kurz schwenken.

Für das Dessert:

Die Vanille Cotta ist mit Sahne, Milch und Vanille gekocht und mit Gelatine gebunden. Die Himbeeren sind mit Puderzucker fein püriert. Das Dessert ist bis auf die Butterkeks Crumble servierfertig angerichtet. Falls gewünscht, die Vanille Cotta auf einen Teller umsetzen oder direkt aus der Schale genießen und die Crumble darüber geben.

Vertrauen Sie bei der Zubereitung Ihres Menüs Ihren Sinnen.

Schmecken, riechen und sehen Sie.

Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.

Danke

für Ihre Unterstützung und den immensen Rückhalt, den Sie uns in diesem Jahr gegeben haben. Wir mit unserem ganzen Team wünschen eine frohe, besinnliche und friedliche Weihnachtszeit.

Martin Michael Ingrid Manfred Lina André Christl Sabrina Martina Imke Natalie
Matthias Manuela Sandra Heidi Karina Jacqueline Angelika Thomas Beatrice
Tim Armin Jonas Maximilian Gabrijela Luljeta Simon Dirk Sladjana Tanja Mirka
Yvonne Mareike Milica Silke Ivana Vesna Kumrije Karin Vinka Melitta Blerta
Alina Maria Dafina Joka Larissa Felix Franco Saskia Manuel Saidou Noah

*Familie
Oettinger*