

Zubereitungsempfehlung der Wintergerichte

Ganze Gans

Die Gans in der Aluschale oder auf dem Backblech im Backofen bei 160 Grad etwa 30 Minuten erwärmen. Danach für rund 30 Minuten bei 180 Grad zu Ende garen. In den letzten 15 Minuten die Bratäpfel begeben.

Gänsekeulen und Gänsebrust

Die Gänseteile in der Aluschale im Backofen bei 160 Grad etwa 15-20 Minuten erwärmen. Danach etwa 15-20 Minuten bei 180 Grad zu Ende garen.

Ente

Die Ente in der Aluschale im Backofen bei 160 Grad rund 20 Minuten erwärmen. Dann etwa 20 Minuten bei 180 Grad zu Ende garen. In den letzten 15 Minuten die Bratäpfel begeben.

Rinderrouladen

Die Rinderrouladen im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.

Hirschrouladen

Die Hirschrouladen im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.

Rehbraten, Hirschrahmgulasch und Hirschsauerbraten

Die Speise mit der Sauce im Topf etwa 15 Minuten langsam erwärmen. Sie kann auch im Beutel im warmen Wasser erwärmt werden.

Beilagen

Kartoffelklöße

Die Klöße im siedenden Salzwasser etwa 10-15 Minuten garen.

Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Weintrauben, Spätzle

Die Beilage im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen.

Bratenjus

Den Bratenjus im Topf erhitzen oder im Beutel im Wasserbad erwärmen.

Maronen

Die Maronen bei Bedarf erwärmen.

Tipp

Die schwarzen Speiseschalen sind für die Mikrowelle geeignet. Dazu bitte die Folie mehrmals einstechen.

Dies ist ein Leitfaden für die Zubereitung. Bitte beachten Sie die Besonderheiten Ihres Backofens.

Guten Appetit und entspannte Feiertage wünscht Ihnen das INCARE-Team von INEOS in Köln!