

*Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr!* 

Zubereitungsliste 2021

Klassische Quiche Lorraine

Umluftbackofen auf 180 Grad vorheizen.
Tiefgekühlt ca. 30 Min. im Ofen backen.

Wildterrine

Auftauen lassen und genießen

Steinpilztiramisu

Auftauen lassen und genießen

Steinpilzconsommé

In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! oder
alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.

Maronensüppchen

In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! oder
alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.

Gänsebrust mit Sauce

90 Min. vor dem Braten aus dem Tiefkühler heraus
nehmen dann bei 180° Celsius ca. 90 Min. im Umluft-
backofen fertig garen. Beim Garen von mehr als einer
Gänsebrust verlängert sich die Garzeit um 10 bis
20 Minuten. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen.

Hirschmedaillon mit Sauce

Tiefgekühlt bei 180° Celsius ca. 35 Min. garen.
Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder
alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen.

Kalbsmedaillon mit Sauce

Tiefgekühlt bei 180° Celsius ca. 35 Min. garen.
Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder
alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen.

Lammrücken mit Sauce

Tiefgekühlt bei 180° Celsius ca. 35 Min. garen.
Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder
alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen.

Serviettenknödel

Tiefgekühlt mit Öl in der Pfanne knusprig braten zum
Schluss noch einen Stich Butter in die Pfanne geben.

Polentataler

Tiefgekühlt mit Öl in der Pfanne knusprig braten zum
Schluss noch einen Stich Butter in die Pfanne geben.

Mango-Passionsfrucht-Schnitte

Auftauen lassen und genießen

Apfelstrudel

Backofen auf 170 Grad vorheizen anschließend,
den tiefgekühlten Strudel ca. 30 Min. im Ofen backen.

Wir wünschen guten Appetit und eine ruhige, besinnliche Weihnachtszeit.
Ihrt Alexander Eisenmenger & Team