


Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr! 

Zubereitungsliste 2024

Geflügelterrine	Auftauen lassen und genieße
Wildterrine mit Pilzen	Auftauen lassen und genieße
Steinpilzconsommé	In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! Alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.
Maronensüppchen	In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! Alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.
Gefüllte Gans	1 Std. Bei Zimmertemperatur antauenlassen. Bei 170 Celsius ca. 90–120 Min. im Umluftbackofen garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen
Hirschrückenmedaillon mit Cranberries und Wildsauce mit Preiselbeeren	Tiefgekühlt bei 180 Celsius ca. 35 Min. im Umluftbackofen garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen
Kalbfiletmedaillon mit Kräuter- kruste und Rosmarinsauce	Tiefgekühlt bei 180° Celsius ca. 35 Min. garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder
Brezn-Serviettenknödel	Tiefgekühlt in einer Pfanne knusprig braten zum Schluss noch einen Stich Butter zu geben.
Lebkuchenmousse mit Schattenmorellen	Auftauen lassen und genieße
Tonkabohnenmousse im Baumkuchenmantel	Auftauen lassen und genieße
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.
Ihr Alexander Eisenmenger & Team