

EASY CHRISTMAS - ZUBEREITUNGSHINWEISE

Allgemeine Hinweise: Bitte beachten Sie: Jeder Backofen ist anders. Daher empfehlen wir Ihnen, das Ergebnis erstmals nach etwa 2/3 der voraussichtlichen Backzeit anzusehen. Falls Sie einen höheren Bräunungsgrad wünschen, verlängern Sie die Backzeit oder erhöhen die Temperatur einfach entsprechend. Idealerweise kontrollieren Sie mit einem Kernthermometer, ob die empfohlene Kerntemperatur (70°C bei Geflügel und Schwein) bereits erreicht wurde. Rindfleisch kann je nach Garstufe (z.B. Medium) auch bei niedrigeren Temperaturen (55-59 °C) verzehrt werden, solange die Oberfläche gut angebraten ist.

GANS / ENTE / GÄNSE- & ENTENKEULE:

- >) Backofen (Umluft) auf 200°C vorheizen
- >) ganze (und halbe) Gänse backen Sie in einem geeigneten Behälter ca. 30 Minuten
- >) ganze Enten, Enten- und Gänsekeulen ca. 20 Minuten - bis sich eine schöne Kruste bildet.

TRUTHAHN:

- >) Backofen (Umluft) auf 130°C vorheizen
- >) Den Truthahn ca. 60 Minuten bei 130 °C im Backofen erhitzen
- >) Wenn gewünscht, können Sie anschließend den Backofen auf 220°C hochsetzen, bis sich eine schöne Kruste bildet (ca. 5-10 Minuten).

SCHINKENBRATEN „ROYAL“ & WEIHNACHTSSCHINKEN JULSKINKA:

- >) Backofen (Umluft) auf 150°C vorheizen
- >) Schinkenbraten Royal: Währenddessen den Beutel 5 Minuten ins Spülbecken mit heißem Wasser aus der Leitung legen, Beutel aufschneiden — Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit in den Abfluss leeren. Fleisch mit einem Stück Küchenrolle trockentupfen, je sauberer die Schwarte, umso schöner wird die Kruste!
- >) Den Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben / den Weihnachtsschinken Julskinka mit der Senfkruste nach oben ca. 60 Minuten bei 150°C im Backofen erhitzen.

Tipp vom Meister: Wenn gewünscht, können Sie anschließend den Backofen auf 230 °C hochsetzen, bis sich eine schöne Kruste bildet (ca. 5 Minuten). Anschließend sollten Sie dem Fleisch vor dem tranchieren noch ein paar Minuten zum Ruhen geben.

FESTTAGS ROASTED BEEF:

>) Backofen (Umluft) auf 120°C vorheizen

>) Roasted Beef aus dem Beutel nehmen und ca. 60 Minuten bei 120°C im Backofen erhitzen - die Flüssigkeit können Sie als Basis für die Soße nehmen. Anschließend sollten Sie dem Fleisch vor dem Tranchieren noch ein paar Minuten zum Ruhen geben.

Tipp vom Meister: Um das Roasted Beef noch zu verfeinern und aus dem bereits sehr guten Braten, den perfekten Braten zu machen, können Sie das Fleisch mit reichlich Butter in einer Pfanne bei kleiner Temperatur (damit die Butter nicht verbrennt und das Fleisch nicht zu sehr nachgart) von beiden Seiten kurz anbraten und mit der Butter nappieren (übergießen).

SAUERBRATEN „ALL-IN“ – SCHWEINEFILET-SPITZEN – RINDERROULADEN – CURRYWURST:

>) Backofen (Umluft) auf 120°C vorheizen

>) Währenddessen den Beutel aufschneiden — Fleisch und die Soße in ein passendes, Backofenfestes Gefäß umfüllen und abdecken. Das geschlossene Gefäß für etwa: 35 Minuten (Schweinefilet, Rouladen & Currywurst) & 90 Minuten (Sauerbraten) in den Backofen geben und gelegentlich durch die Soße rühren, um eine schnelle gleichmäßige Hitzeverteilung zu erreichen. Anschließend das Fleisch aus der Soße nehmen und tranchieren.

Tipp vom Meister: Damit das Fleisch länger heiß bleibt, sollten Sie den tranchierten Braten in der heißen Soße servieren.

BEEF WELLINGTON VOM HÜFTFILET:

>) Backofen (Umluft) auf 210°C vorheizen

>) Währenddessen das Beef Wellington auf einem Backblech platzieren, 1 Eigelb mit 2 EL Sahne verrühren und damit einstreichen – für extra Glanz.

>) Das Backblech auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und 10 Minuten bei 210°C im Backofen anbacken, dann 25 Minuten bei 180°C fertigbacken – anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Tipp vom Meister: Bei dieser Delikatesse empfiehlt sich unbedingt eine Kerntemperaturmessung – Fühler genau in die Mitte des Fleisches einstecken und ein paar Sekunden warten: 52°C - 54°C blutig / 58°C - 60°C rosa / 65°C - 68°C well done

WARME PARTYPLATTE – SCHNITZELPARTY:

>) Backofen (Umluft) auf 140°C vorheizen

>) Die Partyplatte und die Röstkartoffeln (oder das Gratin) in den Backofen geben und ca. 30-40 Minuten bei 140°C erhitzen.

KARTOFFELGRATIN:

>) Backofen (Umluft) auf 120°C vorheizen

>) Die Aluschale aus der schwarzen Kunststoffschale nehmen

>) Das Kartoffelgratin in den Backofen geben und 20 Minuten bei 120°C erhitzen.

>) Anschließend auf 180 °C fertig backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist

APFELROTROHL, SOßE:

>) Das Produkt aus der Verpackung nehmen und in einem Topf oder der Mikrowelle auf mittlerer Stufe, unter gelegentlichem Umrühren bis zur gewünschten Verzehrtemperatur erhitzen.

SEMMELKNÖDEL:

>) Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße aus der Verpackung nehmen und einschichtig ins heiße Wasser geben. Einmal aufkochen lassen und dann auf mittlerer Hitze runtersetzen und ca. 25-30 Minuten lang bei niedriger Hitze ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).

DIE FAMILIE MOESELAEGEN WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT,

EIN FROHES WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR