

# Beilagen für Ente / Gans

## Küchen Utensilien

Topf, feuerfeste Form, Mix-Stab,  
Backpapier, alternativ Mikrowelle

### ● Bio-Rotkohl

Vorab etwas Wasser in einen Topf füllen, sodass der Boden bedeckt ist.

Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl hinzufügen und auf mittlerer Stufe erwärmen, dabei gelegentlich umrühren.

Oder 3-5 Minuten in der Mikrowelle bei 750W erhitzen.

### ● Kronsbeeren (Cranberries)

Die Kronsbeeren in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe aufwärmen und gelegentlich umrühren.

Nicht zu heiß werden lassen, da die Beeren sonst aufplatzen.

## **Kartoffelklöße**

**Die Kartoffelklöße einfach bei Grill-Umluft 200-220°C in einer feuerfesten Form mit in den Ofen schieben und 5-6 Minuten aufwärmen. Oder 2-4 Minuten in der Mikrowelle bei 750W erhitzen.**

## **Sauce**

**Die Sauce aus dem Vakuumbbeutel in eine Topf füllen und aufwärmen. Wenn diese leicht köchelt, dann mit einem Mix-Stab aufmixen und servieren.**

## **Schmorapfel**

**Den Schmorapfel einfach bei Grill-Umluft 200-220°C auf ein Blech mit Backpapier in den Ofen schieben und 5-6 Minuten aufwärmen**

**Die Verpackungen der Beilagen sind inklusive der Folien biologisch abbaubar.**

**Die Vakuumbbeutel sind aus Kunststoff, daher diese bitte in der Gelben Tonnen entsorgen.**