

Zubereitungsanleitung

EntenBox



*Bayerische Ente gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Geflügeljus
Blaukraut und Burgis Kartoffelknödel.
Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.*



Zubereitungsanleitung

EntenBox

Bayerische Ente gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Geflügeljus, Blaukraut und Burgis Kartoffelknödel.
Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.



1 VORBEREITUNGEN

Heizen Sie den **Backofen** auf **150°C (Umluft)** vor und holen Sie die Zutaten aus dem Kühlschrank bzw. aus dem Paket. Stellen Sie **drei Töpfe auf**. Einen Großen mit Salzwasser, einen Mittleren mit Leitungswasser und einen Kleinen für die Soße. Bringen Sie **die beiden Töpfe mit Wasser zum kochen**.



3 BEILAGEN & VOLLENDEN

Nehmen Sie die Knödel aus der Verpackung und lassen Sie diese für **35 Minuten** in heißem (nicht mehr kochendem) **gesalzenem Wasser ziehen**.

Erhitzen Sie nun die Beilagen. Geben Sie hierzu den **geschlossenen Beutel** mit Blaukraut in den bereits aufgestellten Kochtopf mit dem heißem (**nicht mehr kochendem**) Wasser. Nach **20 Minuten** ist es heiß.

PROFI-TIPP: Für eine **knusprige Haut** bestreichen Sie die Ente in den **ersten 10 Minuten ein- bis zweimal mit dem Bratensaft!**



2 ENTE ERHITZEN

Entfernen Sie nun den Vakuumbbeutel und legen Sie Ihre Ente in einen geeigneten Bräter. Geben Sie **200 ml Wasser** dazu und schieben Sie die Ente auf der **mittleren Schiene** in den vorgeheizten Backofen. Erhitzen Sie die Ente für **20 Minuten**, erhöhen Sie dann die Temperatur auf **230 °C** und lassen Sie die Ente schön knusprig werden. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ist Ihre Ente nach **ca. 20 Minuten** servierfertig.



4 SERVIEREN

Holen Sie das Blaukraut vorsichtig aus dem Wasserbad, schneiden Sie den Beutel auf und füllen Sie den Inhalt zum Servieren in ein geeignetes Gefäß um. Verfahren Sie ebenso mit den Knödeln und der Soße.

Nehmen Sie die knusprige Ente nach Ende der Garzeit aus dem Backofen.

Je nach Geschmack können Sie nun die Füllung entfernen. Legen Sie die fertige Bauernente auf eine Servierplatte.

„AN GUADN“ [anguàdn] oder GUTEN APPETIT!

Haltbarkeitsdatum

Bei Lagerung unter 7°C zu verbrauchen bis

Zubereitungszeit

- 40 - 50 Minuten

Zutaten

- **Bayerische Ente** (ca. 1800 g Rohgewicht)
- **Blaukraut** (ca. 400 g)
- **Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln** (4 Stück à 125 g)
- **Geflügeljus** (ca. 250 ml)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

BRATENBox.de