

Zubereitungstipps für Enten und Bio-Gänse

Bio-Rotkohl

Vorab Wasser in einen Topf füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Bio-Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

Bio-Schmorapfel

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

Serviettenknödel

Die Serviettenknödel einfach bei Grill-Umluft 200-220°C auf ein Blech mit Backpapier in den Ofen 4-5 Minuten schieben.

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.

Bio-Sauce

Die Bio-Sauce in einem Topf aufwärmen. Wenn diese leicht köchelt, dann mit einem Mix-Stab aufmixen und servieren.

Selleriepüree

Das Selleriepüree in einem Topf bei mittlerer Stufe langsam erwärmen, dabei regelmäßig umrühren oder 2-4 Minuten in der Mikrowelle erwärmen.

Glacierte Maronen

Die glacierten Maronen in einem Topf bei mittlerer Stufe langsam erwärmen und dabei gelegentlich umrühren.

Kartoffelklöße

Vorab Wasser in einen Topf füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt etwas Butter und die Klöße dazu geben. Dann den Herd zurückdrehen und sanft erwärmen oder 2-4 Minuten in der Mikrowelle bei 750W erhitzen.

Zubereitungstipps für Enten und Bio-Gänse

Ente oder Bio-Gans -> im Ganzen

Den Backofen mit Umluft auf 200-220°C vorheizen. Ente oder Bio-Gans im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech mit etwas Wasser platzieren.

- *Ihre Ente oder Bio-Gans ist noch warm:*
Ente: 12-15 Minuten krossen
Gans: 20-25 Minuten krossen
- *Ihre Ente oder Bio-Gans ist abgekühlt:*
Ente: 20-25 Minuten erwärmen und krossen
Gans: 35-45 Minuten erwärmen und krossen

Ente oder Bio-Gans -> tranchiert oder Ihr selbst ausgelöster 2. Gang

Den Backofen mit Umluft auf 200-220°C vorheizen. Füllen Sie eine Tasse Wasser auf ein Backblech und bedecken sie es mit Alu-Folie. Dadurch wird Ihre Ente oder Bio-Gans außen schön kross, brät aber innen nicht trocken sondern bleibt schön saftig.

- *Ihre Ente oder Bio-Gans ist noch warm und bereits tranchiert:*
Ente: 8-10 Minuten krossen
Gans: 15-20 Minuten krossen
- *Ihre Ente oder Bio-Gans ist abgekühlt und bereits tranchiert:*
Ente: 20-25 Minuten erwärmen und krossen
Gans: 35-45 Minuten erwärmen und krossen

Und es gilt immer:

Die letzten 5 Minuten unter Aufsicht mit Grillfunktion oder Oberhitze final krossen und dabei kontrollieren, dass die Haut schön kross wird.