

Liebe Gäste,

Sie sind nur noch wenige Schritte von Ihrem Festtagsessen entfernt. Folgen Sie ganz einfach unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung zum perfekten Weihnachtsgenuss.

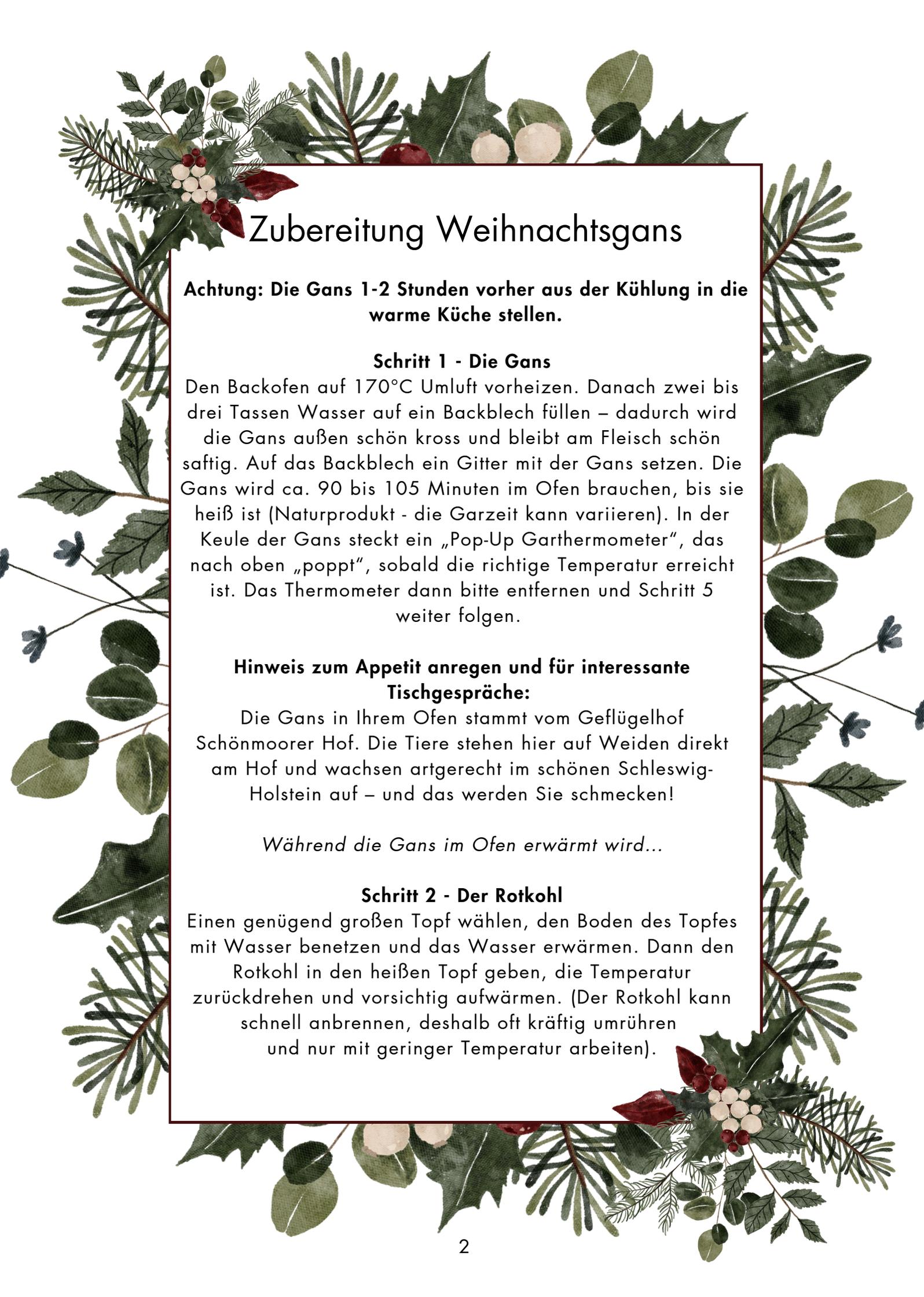
Das Küchenteam um Pierre Binder, sowie alle Mit-Gastgeber und Familie Birke wünschen Ihnen ein frohes Festtagsessen und guten Appetit!

Hier finden Sie Ihren Festtagsschmaus:

Weihnachtsgans.....	Seite 2-3
Weihnachtseute.....	Seite 4-5
Ochsenbacke.....	Seite 6
Gemüse-Pilz-Strudel.....	Seite 7

Hat es Ihnen geschmeckt?

Wir freuen uns auf Ihr Feedback per Mail an gaestemeinungen@hotel-birke.de, unter Tel.: 0431 5331-435 oder bei Social Media



Zubereitung Weihnachtsgans

Achtung: Die Gans 1-2 Stunden vorher aus der Kühlung in die warme Küche stellen.

Schritt 1 - Die Gans

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Danach zwei bis drei Tassen Wasser auf ein Backblech füllen – dadurch wird die Gans außen schön kross und bleibt am Fleisch schön saftig. Auf das Backblech ein Gitter mit der Gans setzen. Die Gans wird ca. 90 bis 105 Minuten im Ofen brauchen, bis sie heiß ist (Naturprodukt - die Garzeit kann variieren). In der Keule der Gans steckt ein „Pop-Up Garthermometer“, das nach oben „poppt“, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Das Thermometer dann bitte entfernen und Schritt 5 weiter folgen.

Hinweis zum Appetit anregen und für interessante Tischgespräche:

Die Gans in Ihrem Ofen stammt vom Geflügelhof Schönmoorer Hof. Die Tiere stehen hier auf Weiden direkt am Hof und wachsen artgerecht im schönen Schleswig-Holstein auf – und das werden Sie schmecken!

Während die Gans im Ofen erwärmt wird...

Schritt 2 - Der Rotkohl

Einen genügend großen Topf wählen, den Boden des Topfes mit Wasser benetzen und das Wasser erwärmen. Dann den Rotkohl in den heißen Topf geben, die Temperatur zurückdrehen und vorsichtig aufwärmen. (Der Rotkohl kann schnell anbrennen, deshalb oft kräftig umrühren und nur mit geringer Temperatur arbeiten).



Schritt 3 - Die Sauce

Die Sauce analog zum Rotkohl vorsichtig in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

Schritt 4 - Die Kartoffelklöße

Leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Die Klöße dann hinein geben und leicht simmernd ca. 10-12 Minuten erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen!

Tipp: Rösten Sie etwas Paniermehl in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und geben Sie dieses dann über die fertigen Klöße.

Schritt 5 - Die Finalisierung der Gans

Nachdem das Thermometer entfernt wurde, den Ofen auf 200-210°C hochstellen und ca. 10 Minuten warten. Danach die Umluft-Funktion auf Oberhitze oder Grillfunktion umstellen. Jetzt gilt es! Bitte unter Aufsicht die letzten 5 Minuten die Haut knusprig bräunen. Es wird sehr schnell gehen! Falls die Ente noch nicht schön braun ist, können Sie diese etwas länger im Ofen lassen. Wenn der Ofen groß genug ist, kann man auch die Gans auf die Seiten legen, damit dort die Haut auch knusprig wird.

Schritt 6 - Der Showdown

Sie sollten versuchen, alle Teile Ihres Menüs rechtzeitig und zur gleichen Zeit heiß zu haben, sonst wird die Gans wieder kalt. Da die letzte Viertelstunde in den Abläufen die wichtigste Zeit ist, sollte man sich einen Helfer zulegen, der einem zur Hand geht, umfüllt, rausträgt, sauber macht und möglichst nicht widerspricht.

Schritt 7 - Braten genießen und Lob einheimsen!



Zubereitung Weihnachtsente

Achtung: Die Ente 1-2 Stunden vorher aus der Kühlung in die warme Küche stellen.

Schritt 1 - Die Ente

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Danach drei Tassen Wasser auf ein Backblech füllen – dadurch wird die Ente außen schön kross und bleibt am Fleisch schön saftig. Auf das Backblech ein Gitter mit der Ente setzen. Die Ente wird ca. 50 bis 60 Minuten im Ofen brauchen, bis sie heiß ist (Naturprodukt - die Garzeit kann variieren). In der Keule der Ente steckt ein „Pop Up Garthermometer“, das nach oben „poppt“, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Das Thermometer dann bitte entfernen und Schritt 5 weiter folgen.

Hinweis zum Appetit anregen und für interessante Tischgespräche:

Die Ente in Ihrem Ofen stammt vom Geflügelhof Schönmoorer Hof. Die Tiere stehen hier auf Weiden direkt am Hof und wachsen artgerecht im schönen Schleswig-Holstein auf – und das werden Sie schmecken!

Während die Ente im Ofen erwärmt wird...

Schritt 2 - Der Rotkohl

Einen genügend großen Topf wählen, den Boden des Topfes mit Wasser benetzen und das Wasser erwärmen. Dann den Rotkohl in den heißen Topf geben, die Temperatur zurückdrehen und vorsichtig aufwärmen. (Der Rotkohl kann schnell anbrennen, deshalb oft kräftig umrühren und nur mit geringer Temperatur arbeiten).



Schritt 3 - Die Sauce

Die Sauce analog zum Rotkohl vorsichtig in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

Schritt 4 - Die Kartoffelklöße

Leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Die Klöße dann hinein geben und leicht simmernd ca. 10-12 Minuten erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen!

Tipp: Rösten Sie etwas Paniermehl in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und geben Sie dieses dann über die fertigen Klöße.

Schritt 5 - Die Finalisierung der Ente

Nachdem das Thermometer entfernt wurde, den Ofen auf 200-210°C hochstellen und ca. 10 Minuten warten. Danach die Umluftfunktion auf Oberhitze oder Grillfunktion umstellen.

Jetzt gilt es! Bitte unter Aufsicht die letzten 5 Minuten die Haut knusprig bräunen. Es wird sehr schnell gehen! Falls die Ente noch nicht schön braun ist, können Sie diese etwas länger im Ofen lassen. Wenn der Ofen groß genug ist, kann man auch die Ente auf die Seiten legen, damit dort die Haut auch knusprig wird.

Schritt 6 - Der Showdown

Sie sollten versuchen alle Teile Ihres Menüs rechtzeitig und zur gleichen Zeit heiß zu haben, sonst wird die Ente wieder kalt. Da die letzte Viertelstunde in den Abläufen die wichtigste Zeit ist, sollte man sich einen Helfer zulegen, der einem zur Hand geht, umfüllt, raus trägt, sauber macht und möglichst nicht widerspricht.

Schritt 7 - Braten genießen und Lob einheimsen!



Zubereitung Ochsenbacke

Achtung: Nehmen Sie alle Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank damit sie sich schon erwärmen können.

Schritt 1 - Ochsenbacke und Sauce

Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und erwärmen Sie die Ochsenbacke mit der Sauce in einem zugedeckten Topf.

Schritt 2 - Der Rotkohl

Einen genügend großen Topf wählen, den Boden des Topfes mit Wasser benetzen und das Wasser erwärmen. Dann den Rotkohl in den heißen Topf geben, die Temperatur zurückdrehen und vorsichtig aufwärmen. (Der Rotkohl kann schnell anbrennen, deshalb oft kräftig umrühren und nur mit geringer Temperatur arbeiten).

Schritt 3 - Die Kartoffelklöße

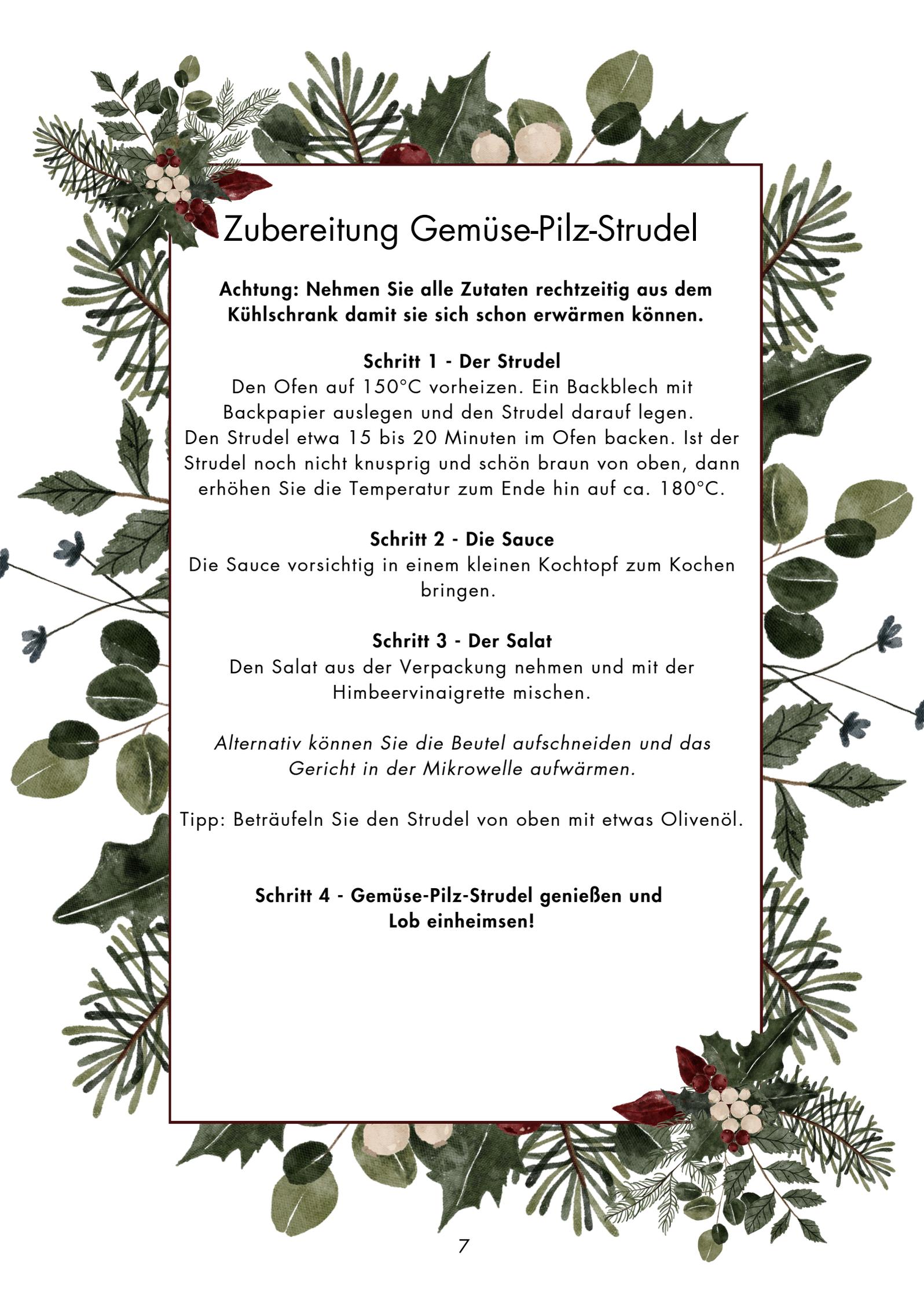
Leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Die Klöße dann hinein geben und leicht simmernd ca. 10-12 Minuten erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen!

Schritt 4 - Anrichten

Alles zusammen auf einem warmen Teller anrichten und genießen.

Alternativ können Sie die Beutel aufschneiden und das Gericht in der Mikrowelle aufwärmen.

Schritt 5 - Ochsenbacke genießen und Lob einheimsen!



Zubereitung Gemüse-Pilz-Strudel

Achtung: Nehmen Sie alle Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank damit sie sich schon erwärmen können.

Schritt 1 - Der Strudel

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Strudel darauf legen. Den Strudel etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen. Ist der Strudel noch nicht knusprig und schön braun von oben, dann erhöhen Sie die Temperatur zum Ende hin auf ca. 180°C.

Schritt 2 - Die Sauce

Die Sauce vorsichtig in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

Schritt 3 - Der Salat

Den Salat aus der Verpackung nehmen und mit der Himbeervinaigrette mischen.

Alternativ können Sie die Beutel aufschneiden und das Gericht in der Mikrowelle aufwärmen.

Tipp: Beträufeln Sie den Strudel von oben mit etwas Olivenöl.

Schritt 4 - Gemüse-Pilz-Strudel genießen und Lob einheimsen!