

## Zubereitungsempfehlung für „Hoppes Schnelle Küche“

<b>Gänsekeule vorgegart</b>  <i>a,l,g*</i>	Die Gänsekeule im Vakuumbbeutel für ca. 15 Minuten in einen Topf mit heißem Wasser geben und erwärmen. Nicht kochen lassen. Die Gänsekeulen aus dem Beutel nehmen und für 20 Minuten bei 200°C Umluft (oder Grill), im Ofen knusprig garen. Die Soße in einem Topf öffnen und langsam erwärmen. <i>Tipp: Fangen Sie gern den Sud aus dem Beutel auf. Im erkalteten Zustand erhalten Sie ein reichhaltiges Gänseschmalz.</i>
<b>Gänsebrust vorgegart</b>  <i>a,l,g*</i>	Die Gänsebrust im Vakuumbbeutel für ca. 15 Minuten in einen Topf mit heißem Wasser geben und erwärmen. Nicht kochen lassen. Den Sud aus dem Vakuumbbeutel in eine ofenfeste Form geben und die Brust mit der Hautseite nach <u>oben</u> hineinlegen, so wird die Haut schön knusprig und das Fleisch bleibt saftig. Die Gänsebrust für 20 Minuten bei 200°C Umluft (oder Grill), im Ofen knusprig garen.
<b>Schweinefilet gefüllt „Waidmann“</b> <i>a,l,g*</i> <b>Kartoffelgratin</b> <i>g*</i>	für 20 Minuten bei 160°C im Ofen garen. Den Deckel unbedingt vor dem Erhitzen entfernen
<b>Kasseler in Blätterteig</b>  <i>a*</i>	Der Blätterteig darf nach Belieben mit Eigelb eingestrichen werden (für eine gleichmäßige Bräune) Für 40-45 Minuten bei 180 °C Umluft garen.
<b>Rinderschmorbraten vorgegart</b> <i>g,l*</i>	Den Braten samt Verpackung für 60 Minuten im heißen, leicht köchelnden Wasserbad erwärmen, anschließend aufschneiden. Die Soße in einem Topf erhitzen.
<b>Gemüsecrepe in Weißweissoße</b> <i>a,g,c*</i>	Siegelfolie an einer Ecke öffnen, je nach Mikrowelle bei mittlerer Wattleistung ca. 5 Minuten erwärmen
<b>Rotkohl</b> <b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> <i>g,a*</i> <b>Wildragout</b> <i>g,a*</i>	Diese Gerichte (ohne Schlauch) in einem Topf langsam erhitzen oder je nach Mikrowelle bei mittlerer Wattleistung ca. 5 Minuten in einem mikrowelleneigneten Gefäß erwärmen.
<b>Rosenkohl</b>	Siegelfolie an einer Ecke öffnen, je nach Mikrowelle bei mittlerer Wattleistung ca. 5 Minuten erwärmen

## Zubereitungsempfehlung „Hoppes Festtagsmenüs“

Menü	Mikrowelle	Herd
<b>Rehkeule</b>  <i>g,a*</i>	Siegelfolie an einer Ecke öffnen, je nach Mikrowelle bei mittlerer Wattleistung ca. 5 Minuten erwärmen	
<b>Zungenragout</b> , <i>g,a*</i> <b>Rinderroulade</b> , <i>g,a*</i> <b>Hochzeitssuppe</b> <i>G,L,A,C*</i>	Siegelfolie an einer Ecke öffnen, je nach Mikrowelle bei mittlerer Wattleistung ca. 5 Minuten erwärmen	Das Menü / Die Suppe in einen Topf umfüllen und bei geringer Hitze langsam erwärmen.

*\* G=Laktose L=Sellerie A=Gluten C=Ei*

**Wir wünschen Ihnen ein köstliches Weihnachtsfest  
Ihr Fleischer Fachgeschäft Hoppe**

