

Menü in der Box

Anleitungen

Hinweise

**Alle Speisen werden von uns gekühlt geliefert.
Lagern Sie die Speisen bis zur Zubereitung ebenfalls kühl.
Die Speisen sind zur sofortigen Zubereitung und zum sofortigen Verzehr vorbereitet.
Gläser, die Sie im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzen, sind heiß. Bitte nutzen Sie
entsprechende Schutzhandschuhe.**

Vorspeise

Suppe (400ml, für zwei Personen)

Zubereitung im Kochtopf

Geben Sie zunächst den Inhalt des Mehrwegglases in einen großen Kochtopf und erwärmen Sie die Suppe für circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze (E-Herd 3-4). Dabei regelmäßig umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Zubereitung im Backofen

Öffnen Sie den Deckel des Mehrwegglases und legen sie ihn locker obenauf. Bei 120 Grad die Suppe nun langsam für circa 45 Minuten erwärmen.
Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung in der Mikrowelle

Stellen Sie das Glas ohne Deckel für circa 3 bis 4 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle.
Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Hauptspeise

Zubereitung Rinderbraten, Lammbraten, Wildbraten

Zubereitung auf dem Herd

Geben sie das Fleisch im Vakuumbbeutel vorsichtig in ein Wasserbad und erwärmen Sie den Braten für circa 15 Minuten. Wichtig: Das Wasser darf nicht (!) kochen. Alternativ können Sie das Fleisch auch aus dem Beutel entnehmen und mitsamt der Bratensoße bei mittlerer Hitze (E-Herd 3-4 Minuten) in einem Topf erwärmen (circa 15 Minuten). Auch hier gilt: nicht kochen lassen.

Zubereitung ½ Ente

Zubereitung im Backofen

Erhitzen Sie das Fleisch bei 130 Grad im Backofen für circa 30 Minuten. Anschließend backen Sie die Ente für circa 10 Minuten noch einmal bei 180 Grad Oberhitze auf der mittleren Schiene. Nach circa 5 Minuten den Bräunungsgrad überprüfen, falls die Ente zu dunkel ist, auf der untersten Schiene die letzten 5 Minuten bräunen lassen.

Zubereitung Kartoffeln

Zubereitung im Backofen

Öffnen Sie das Glas und legen Sie den Deckel lose obenauf. Bei 120 Grad erwärmen Sie die Kartoffeln nun für circa 45 Minuten. Sollten die Kartoffeln noch nicht warm sein, weitere 15 Minuten erwärmen.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung auf dem Herd

Füllen Sie 3 Esslöffel Wasser in einen Kochtopf. Dann geben Sie die Kartoffeln hinzu, setzen den Deckel auf den Topf und erwärmen die Kartoffeln so auf kleiner Stufe (E-Herd 1-2) für circa 15 Minuten. Nach 5 Minuten gegebenenfalls das Wasser etwas nachfüllen.

Zubereitung Rosmarin Kartoffeln

Zubereitung im Backofen

Legen Sie die Rosmarinkartoffeln auf ein Backblech oder eine feuerfeste Form und erwärmen Sie sie bei circa 180 Grad für 15-20 Minuten.

Zubereitung Kartoffelgratin

Zubereitung im Backofen

Geben Sie das Kartoffelgratin in eine etwas kleinere Auflaufform und erwärmen Sie es bei circa 180 Grad für 30 Minuten.

Zubereitung Rotkohl

Zubereitung im Backofen

Öffnen Sie das Glas und legen Sie den Deckel lose obenauf. Erwärmen Sie nun den Rotkohl bei circa 120 Grad für circa 45 Minuten.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung auf dem Herd

Erwärmen Sie den Rotkohl für circa 10 Minuten bei mittlerer Hitze (E-Herd 3) unter mehrmaligen

Rühren. Geben Sie gegebenenfalls etwas Wasser hinzu.

Zubereitung in der Mikrowelle

Nehmen Sie den Deckel vom Glas und erwärmen Sie den Rotkohl für circa 3-4 Minuten bei 800 Watt.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung Brokkoli-Karottengemüse

Zubereitung im Backofen

Öffnen Sie das Glas und legen Sie den Deckel lose obenauf. Erwärmen Sie nun das Gemüse bei circa 120 Grad für circa 45 Minuten.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung auf dem Herd

Erwärmen Sie das Gemüse für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze (E-Herd 3). Geben Sie gegebenenfalls 2 Esslöffel Wasser hinzu. Bitte nicht kochen lassen.

Zubereitung in der Mikrowelle

Nehmen Sie den Deckel vom Glas und erwärmen Sie das Gemüse für circa 3-4 Minuten bei 800 Watt.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung Schmorgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch, rote Zwiebeln)

Zubereitung im Backofen

Öffnen Sie das Glas und legen Sie den Deckel lose obenauf. Erwärmen Sie nun das Schmorgemüse bei circa 120 Grad für circa 45 Minuten.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Zubereitung auf dem Herd

Geben Sie etwas Butter oder Pflanzenöl in eine Pfanne oder einen Topf. Erwärmen Sie das Schmorgemüse für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze (E-Herd 3-4). Sie können das Gemüse auch nach Belieben anrösten.

Zubereitung in der Mikrowelle

Nehmen Sie den Deckel vom Glas und erwärmen Sie das Schmorgemüse für circa 3-4 Minuten bei 800 Watt.

Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Saucen

Zubereitung auf dem Herd

Erwärmen Sie die Bratensoße bei mittlerer Hitze (E-Herd Stufe 3-4) langsam für 15 Minuten (Achtung: nicht kochen lassen).

Zubereitung in der Mikrowelle

Nehmen Sie den Deckel vom Glas und erwärmen Sie die Sauce für circa 3-4 Minuten bei 800 Watt. Vorsicht: Das Glas ist nach dem Erhitzen sehr heiß.

Dessert

Das Dessert ist für den direkten Verzehr aus den jeweiligen Gläschen gedacht.