

Vielen Dank für Ihre Bestellung.

Nachfolgend geben wir Ihnen ein paar Gartipps zu unseren ofenfertigen Gerichten. Die angegebene Zeiten und Temperaturen sind ca. Werte, die aufgrund unterschiedlicher Faktoren wie z.B. Leistung Ihres Backofens, Produkttemperatur und Gewicht variieren können. Grundsätzlich gilt: lieber schonend mit niedriger Temperatur und längerer Zeit erwärmen, somit bleibt Ihr Menü zart und behält seinen vollen Geschmack. Die Temperaturangaben beziehen sich auf Umluft. Mit normaler Ober-/Unterhitze ca. 10-20°C wärmer einstellen. Bitte prüfen Sie nach $\frac{3}{4}$ der Zeit die Temperatur der Soße, evtl. etwas umrühren. Schieben Sie alle Gerichte in den vorgeheizten Backofen.

gratinierte Entenbrust an feiner Orangensoße sowie Gänsekeule:

ca. 45 Min. bei 80°C. danach 20 Min. bei 180°C.

Schweinemedallions an Rahmsoße und Schweinefilettöpfe: 1 Std. bei 100°C

Kalbsbraten an Pfefferrahmsoße: ca. 1 Std. bei 120°C

Rinderrouladen: ca. 60 Min. bei 120°C. (Die Rouladen in der Soße bitte 2x drehen)

Pollo fino gefüllt „Jägerart“ oder „Toskana“ an Rahmsoße /

Pollo fino gefüllt mit Backpflaumen u. Mandelsplitter: ca. 45 Min. bei 120°C

Geräuchertes Lachsfilet an Rieslingsoße: ca. 30 Min. bei 110°C

Flammlachs auf Wurzelgemüse an Rieslingsoße: ca. 30 Min. bei 110°C

Wildtopf mit Pfifferlingen an Preiselbeerssoße: ca. 1 Std. bei 120°C – 140°C

Fleischkäse zum Selberbacken: Faustformel: je kg: 1 Std. bei 130°C (1,5kg = 1,5 Std.)

Honigschinken halbfertig: ca. 1,5 Std. bei 160°C, 2-3 x überpinseln und
danach 10 Min. bei 200°C

Rinderfilet Wellington: den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Rinderfilet auf ein gebuttertes Backblech legen und im Backofen für ein medium gebratenes Ergebnis 20-25 Minuten garen lassen. Wer sein Filet lieber welldone möchte, lässt es 30-35 Minuten im Backofen. Danach ca. 10 Minuten ruhen lassen, ehe man die Rolle anschneidet und serviert, damit sich die Fleischsäfte setzen können.
(Bitte tiefgekühlte Ware ca. 3 Stunden vorher auftauen)

Schlemmertöpfe: ca. 1,5 Std bei 150°C (1 kg = 1,0 Std)

Schweinefilet in Blätterteig: ca. 45 Min. bei 180°C (goldbraun) 30 Min bei 120°C
(Bitte tiefgekühlte Ware ca. 3 Stunden vorher auftauen)

Schinken im Brotteig: 2-3kg: ca. 1,5-2,0 Std. bei 160°C / Eine Tasse Wasser dazustellen.
3-4kg: ca. 2,0 – 2,5 Std. bei 160°C / Eine Tasse Wasser dazustellen.
Serviertipp: Deckel mit einem Brotmesser abschneiden, Fleisch aus dem Laib nehmen, in Scheiben schneiden und wieder einsetzen, Brotdeckel in Stücke schneiden und aufsetzen.

Schinkenhörnchen: 25 Minuten bei 180°C - 200°C.

Kartoffelgratin: 1 Std. bei 100°C

Serviettenknödel: 30 Min. bei 100°C (Tipp: mit flüssiger Butter bestreichen)

Rosmarinkartoffeln : 30 Min. bei 100°C (Tipp: mit flüssiger Butter bestreichen)

Gemüse: 30 Min bei 100°C

Separate Soße: im Topf auf der Herdplatte erwärmen.