



Ihr Festessen für Weihnachten 2022

Ihr Weihnachtsmenü für dieses Jahr-Servierfertig in 30 Minuten!

Landgasthof Krone -Familie Schäfer - Hüttendorf

Tel: 0911-763152

Anleitung zur Zubereitung:

Leberknödelsuppe:

Suppe und Leberknödel **ohne Kräuter-Flädel** im Topf erwärmen, entsprechend anrichten.

Gemüse-Cremesuppe:

Suppe im Topf vorsichtig aufkochen lassen, nach belieben mit Butter etwas Weißwein aufmixen. Mit den Crouton´s und Kernen entsprechend anrichten.

Gansbrust:

Ihren Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen, Gansbrust aus dem Beutel nehmen (Soße auffangen), Knochenschutz-Vlies entfernen, auf den Gitterrost legen und ein Auffangblech darunter stellen. Die Soße vom Beutel separat in einem Topf erhitzen.

Die Gansbrust für mindestens 20 min bei 170 Grad in den Ofen stellen und anschließend mit der Grillfunktion die Haut nach Wunsch knusprig fertig braten.

Vor dem Servieren Gansbrust vom Knochen lösen und entsprechend mit Soße servieren.

Hirschgulasch:

Hirschgulasch bei niedriger Hitze im entsprechenden Topf gut erhitzen, dabei ab und zu umrühren! Wichtig ist es, immer wieder vorsichtig umzurühren.

Das Pilzragout entweder in einer Pfanne mit Butter anschwitzen oder zum Schluss direkt in das Gulasch geben.

Das Cranberry-Orangen-Konfit separat servieren.



Für Sie und Ihre Familie ein gesegnetes Weihnachtsfest
und einen guten Start ins Jahr 2023.

**Ihre Familie Schäfer
und das gesamte Team vom Landgasthof Krone**

Gefüllte Rinderroulade:

Soße der Rouladen in einem entsprechenden Topf einmal aufkochen, dabei ab und zu umrühren!
Anschließend die Rouladen dazugeben, die Hitze reduzieren und für mind. 20 Minuten bei mittlerer
Hitze vorsichtig erwärmen. Wichtig ist es, immer wieder vorsichtig umzurühren.

Die Rouladen mit Soße entsprechend anrichten.

Geschmorte Kalbsbäckchen

Soße der Kalbsbäckchen in einem entsprechenden Topf einmal aufkochen, dabei ab und zu umrühren!
Anschließend die Kalbsbäckchen dazugeben, die Hitze reduzieren und für ca. 20 Minuten bei mittlerer
Hitze vorsichtig erwärmen. Wichtig ist es, immer wieder vorsichtig umzurühren.

Die Kalbsbäckchen mit Soße entsprechend anrichten.

roher Kartoffelkloß

Topf in entsprechender Größe (Klöße müssen im Wasser schwimmen können) mit Wasser und etwas
Salz aufstellen und aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und ins
kochende Wasser mit einem Schneebesen einrühren. Die geformten Klöße ins kochende Wasser
vorsichtig einlegen, 5 Minuten leicht köcheln lassen und nochmal 10 Minuten bei reduzierter Hitze
fertig ziehen lassen.

Semmel-Serviettenkloß

Die Serviettenknödel mit dem Beutel in kochendes Wasser legen, einmal aufkochen und 15 Minuten
bei reduzierter Hitze heiß werden lassen. Anschließend aus dem Beutel nehmen, vorsichtig
aufschneiden und servieren.

Blaukraut

Das Blaukraut ohne Beutel in einem Topf erwärmen.

Hinweis

Die abgeholten Speisen kühl bei ca. 2 Grad lagern und binnen 4 Tagen verzehren.

Beim Erhitzen der Speisen bitte vorsichtig arbeiten, damit Sie sich nicht verbrennen!!!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim „Zubereiten“ Ihres Weihnachtsmenüs und einen guten Appetit!!