



fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Anleitungen zur Zubereitung unserer Weihnachts-Menüs und -Spezialitäten

Küchenfertige Weihnachtsmenüs

Unsere küchenfertigen Hauptgerichte und Beilagen sind fertig zubereitet. Bei Abholung erhalten Sie diese kalt in Transportverpackungen. Diese Verpackungen sind nicht für den Backofen oder die Mikrowelle geeignet!

Zum Erwärmen der Speisen bitte eigene, geeignete Behältnisse verwenden, um die Gerichte dann im Backofen (bei 150° C ca. 30–100 Minuten – je nach Artikel und Menge) oder in der Mikrowelle zu erhitzen.



Enten – fertig zubereitet

Unsere Enten sind fertig zubereitet. Bei Abholung erhalten Sie diese kalt in Transportverpackungen. Die Verpackungen sind nicht für den Backofen oder die Mikrowelle geeignet!

Die Enten bitte eine Stunde vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und in einen ofenfesten Bräter oder tiefes Backblech setzen. Den Backofen mit Umluft auf 120° C vorheizen.

Die Enten, abgedeckt mit Alufolie, bei 120° C ca. 45 Minuten erwärmen. Ab und zu mit dem dazu gelieferten Entenfett übergießen/bestreichen. Anschließend den Ofen auf 180° C Umluft erhitzen und die Enten weitere 15 bis 20 Minuten bei 180° C unter ständiger Kontrolle (!) kross bräunen lassen.

Wer es mag, kann die Enten kurz vor Backende ein wenig mit Honig bepinseln.





Weihnachtsgans

Unsere Weihnachtsgans ist fertig zubereitet. Bei Abholung erhalten Sie diese kalt in Transportverpackungen. Die Verpackungen sind nicht für den Backofen oder die Mikrowelle geeignet! Die Weihnachtsgans bitte ein bis zwei Stunden vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und in einen ofenfesten Bräter oder ein tiefes Backblech setzen. Den Backofen mit Umluft auf 120° C vorheizen.

Die Gans, abgedeckt mit Alufolie, bei 120° C ca. 45 Minuten erwärmen. Ab und zu mit dem dazu gelieferten Gänsefett übergießen/bestreichen.

Anschließend den Ofen auf 180° C Umluft erhitzen und die Gans weitere 15 bis 20 Minuten bei 180° C unter ständiger Kontrolle (!) kross bräunen lassen.

Wer es mag, kann die Gans kurz vor Backende ein wenig mit Honig bepinseln.

Blätterteig-Spezialitäten



Unsere küchenfertigen Blätterteig-Spezialitäten erhalten Sie in Transportverpackungen. Diese Verpackungen sind nicht für den Backofen geeignet!

Die Blätterteig-Teilchen eine Stunde vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Vor dem Backen 1 Eigelb mit einem 1 TL Wasser oder Milch verquirlen und den Blätterteig damit gleichmäßig einpinseln.

Anschließend werden die Teilchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf der mittleren Schiene ca. 30–40 Minuten goldbraun gebacken. Eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit die Blätterteig-Teilchen nicht zu dunkel werden.

Mini-Quiches

Unsere Mini-Quiches sind fertig zubereitet und müssen nur noch im Backofen erwärmt werden. Sie erhalten die Quiches in Transportverpackungen. Diese Verpackungen sind nicht für den Backofen geeignet!

Die Mini-Quiches eine Stunde vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Anschließend werden die Quiches im vorgeheizten Backofen bei 130° C auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten erwärmt.

*Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und ein schönes,
genussvolles Weihnachtsfest
Ihre Familie Neubauer & Team*

