

Deine Genuss-Box

Gegrillte Ente an Orangensoße,
mit Rotkohl & Kartoffelknödel

Zutaten:

- 2x Maronensuppe* 4, A1, G
- 1x Ente
- 1x Glas Rotkohl 2, 3, 5 L
- 4x Kartoffelknödel 2, 3, 5, A1, A2, A3, A5, G, L
- 2x Äpfel
- 1x Flasche Orangensoße 1, 2, G
- 2x Mascarpone Creme mit Erdbeermark und Karamellkeks* A1, G



Zubereitungszeit 1,5 Stunden
für zwei Personen



Bitte unmittelbar nach der Zubereitung
verzehren. Nach der Zubereitung nicht
erneut erhitzen!



Bereitstellen:

Große Auflaufform (Ente) · Ofenfestes
Gefäß für Wasserbad · 2 kleine Töpfe
(Sauce, Rotkohl) · *1 kleiner Topf (Suppe) ·
Großer Topf (Kartoffelknödel) · Kleines
Messer · Schneidebrett · Schaumkelle ·
Fleischgabel · Großer Löffel ·
Backthermometer · Salz



Serviertvorschlag

Die mit einem () markierten Hinweise
beziehen sich auf die Kochbox als
3-Gang Menü.

Allergene und Zusatzstoffe:
Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3),
Dinkel (A5), Milch (G), Sulfid (L)

mit Farbstoff (1), mit Konservierungsstoff (2),
mit Antioxidationsmittel (3),
mit Geschmacksverstärker (4),
geschwefelt (5)



www.bavariaalm.de
bavariaalmdeutschland

www.bavarium.de
bavariumhannover

1 Ente in den Ofen

Die vorgegarte **Ente** aus der Verpackung nehmen und auf den Rücken in eine große Auflaufform legen. Die Auflaufform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Ober-/Unterhitze:

200 °C + ofenfesten Behälter mit Wasser (Diesen auf die untere Schiene des Ofens stellen. Die Ente in einer Auflaufform darüber platzieren.)

Umluft: 180 °C

Gesamtgarzeit im Ofen:

mind. 1 Stunde (nach 20 Min. siehe Schritt 3)



2 Maronensuppe* zubereiten

Die **Suppe** in einem kleinen Topf erhitzen.

Empfehlung:

Die Suppe in den Teller geben und mit kleinen Schnittlauchröllchen garnieren.

Guten Appetit!

Den ersten Gang genießen und in der Küche gart die Ente weiter ...



3 Ente Wenden

Nach 20 Min. die **Ente** mit einer Fleischgabel auf die **Brustseite wenden** und weiter garen lassen.



4 Äpfel schneiden und verteilen

10 Min. später die **Äpfel** entkernen (nicht schälen), in grobe Würfel schneiden und rund **um die Ente** in der Auflaufform **verteilen**.



5 Backthermometer verwenden

Weitere **10 Min. später**, die Ente ein letztes Mal wenden (jetzt wieder mit der Brustseite nach oben) und das Backthermometer in die Brust der Ente stecken.

Dort verbleibt es bis zum Ende des Garvorgangs. 85 °C bis 90 °C sollte die Ente haben, wenn sie fertig ist. Gar von innen und knusprig von außen.



6 Kartoffelknödel kochen

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf fast zum Kochen bringen. **Großzügig salzen**.

Die **Kartoffelknödel** in das siedende (nicht kochend) Wasser geben und für 10-12 Min. ziehen lassen.

Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.



7 Ente knusprig?

Nach 50 Min. Backzeit prüfen, ob die Haut der Ente knusprig genug ist.

Falls nicht, die Ente weitere 10 Min. auf die untere Schiene stellen und bei 220 °C Oberhitze oder Grillfunktion fertig backen. Dabei den Behälter mit Wasser aus dem Ofen nehmen.



8 Rotkohl kochen

Den **Rotkohl** aus dem Glas in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze für 5-7 Min. erwärmen.

Gelegentlich umrühren.



9 Orangensoße kochen

Die **Orangensoße** aus der Flasche in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und umrühren.

10 Anrichten & Genießen

Die Ente wird nun mit den heißen Beilagen auf einem großen Teller angerichtet.

Auch die Äpfel schmecken wunderbar als Beilage. Das Festmahl kann beginnen.

Wir wünschen Dir & Deinen Lieben einen guten Appetit, großartige Gespräche am Tisch und eine fabelhafte Zeit zusammen!



11 Dessert* genießen

Das Dessert direkt aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem kleinen Teller servieren.

Direkt aus dem Glas genießen und nach Wunsch mit einem Minzblatt dekorieren.