

Weihnachtsmenü 1

MAX Bouillon

konzentrierte und klare Gänsebouillon dazu Wurzelgemüse
Eierkuchenstreifen und Blattpetersilie

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Bouillon
- Wurzelgemüse und Blattpetersilie
- Eierkuchenstreifen

So wird es richtig lecker:

- Bouillon langsam in einem Topf erwärmen
- Wurzelgemüse, Blattpetersilie und Eierkuchenstreifen in Ihr gewünschtes Serviergefäß geben und mit der erwärmten Bouillon aufgießen

Bauerngans

Keule von der Gans
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Gewürzjus

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Gänsekeule
- Apfelrotkohl
- Kartoffelklöße
- Schmelze für die Klöße
- Gewürzjus

So wird es richtig lecker:

- ein ofenfestes Gefäß daumenbreit mit Wasser befüllen, Gänsekeule reinlegen und für ca. 15 Minuten bei 160 °C Umluft in den vorgeheizten Ofen geben
- gegebenenfalls die Gänsekeule bei 200 °C Oberhitze gratinieren bis sie schön knusprig ist
- Salzwasser für die Klöße in einem Topf zum kochen bringen, Klöße rein geben und bei mittlerer Hitze sieden lassen bis sie oben schwimmen
- Rotkohl in einem Topf langsam erhitzen
- Gewürzjus in einem Topf langsam erhitzen
- beim Servieren die Schmelze über die Klöße geben

Topfenknödel

mit geschmorter Ananas, Vanillesoße, süßer Schmelze und gebrannter Schokolade

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Topfenknödel
- süße Schmelze
- Vanillesoße
- geschmorte Ananas
- gebrannte Schokolade

So wird es richtig lecker:

- Topfenknödel in einen Topf mit leicht siedendem Wasser geben und für ca. 4 Minuten erwärmen
- anschließend die Schmelze in einen tiefen Teller geben und den Knödel panieren
- am Ende alle Komponenten zusammen servieren

Weihnachtsmenü 2

Feldsalat

mit MAX ENK Dressing, sächsischem Wildschinken
Quittenchutney und kandierter Walnuss

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Feldsalat
- Dressing
- Wildschinken
- Quittenchutney
- kandierte Walnuss

So wird es richtig lecker:

- alle Komponenten 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen
- Dressing nach Bedarf und mit dem Feldsalat vermischen
- alle Komponenten zusammen servieren

Ochsenbacke

butterzart geschmort mit Petersilienwurzel, Parmesansoufflé, Cranberries und Schmorjus

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Ochsenbacke mit Schmorjus
- Petersilienwurzel
- kleines Stück Bennewitzer Fassbutter und Gemüsebrühe
- Parmesansoufflé
- Cranberries

So wird es richtig lecker:

- Ochsenbacke mit der Schmorjus in einen Topf geben und langsam erhitzen
- Petersilienwurzel mit ca. 50 ml Wasser in einem Topf erhitzen, gegebenenfalls etwas Brühe nachfüllen bis die Petersilienwurzel warm ist, anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken
- Parmesansoufflé für ca. 30 Sekunden – 1 Minuten (je nach Gerät und Einstellung) in der Mikrowelle erwärmen (alternativ kann das Soufflé auch bei geringer Temperatur im Ofen erwärmt werden)
- das Zimmerwarme Cranberrychutney beim Servieren mit dazugeben

Käseauswahl MAX ENK

Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Parmesan
dazu Feigensenf und Früchtebrot

Für dieses Gericht ist in Ihrer Kiste folgendes enthalten:

- Taleggio
- Räucherling
- Roquefort
- Parmesan
- Feigensenf und Früchtebrot

So wird es richtig lecker:

- Feigensenf in eine kleine Schale Ihrer Wahl geben
- alle Komponenten zusammen servieren