



Zubereitungsanweisungen



Poularden Cordon bleu
Frühjahrs-Cordon bleu
Cordon bleu Schwäbisch Hällisch

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Beidseitig in heißem Fett goldgelb anbraten. Gegebenenfalls im Ofen bei 140°C Umluft für 5 Min bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Direkt nach dem Garen verzehren. Mit etwas Preiselbeergelée verfeinern und servieren.



Hähnchenschnitzel
Schweineschnitzel

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Beidseitig in heißem Fett goldgelb anbraten. Gegebenenfalls im Ofen bei 140°C Umluft für 5 Min, bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Direkt nach dem Garen verzehren.

Genusstipp

Mit etwas Preiselbeergelée verfeinern und servieren



Hähnchenbrust Italia
Hähnchenbrust Marengo
Hähnchenbrust Marco Polo
Hähnchenbrust Florentin
Hähnchenbrust mit Kräutern und Bärlauch
Hähnchenbrust mit Tomate und Kräuterbutter
Hähnchenroulade Mexico
Hähnchenroulade Florentin
Keule Fränkisch

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Im vorgeheizten Ofen bei 165°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C). Direkt nach dem Garen verzehren.

Genusstipp:

das Fleisch mit Kondensmilch bestreichen, das verleiht dem Gargut eine schöne gleichmäßige Bräunung beim Garen.



Hähnchenbrust Piccata

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Im vorgeheizten Ofen bei 140°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C) Direkt nach dem Garen verzehren.

Genusstipp

Servieren sie diesen Klassiker der Italienischen Küche, mit Pasta, Tomatensugo und Parmesan



Rollbraten Gärtnerin

Rollbraten Italia

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen, würzen, ringsrum im Bräter anbraten. Im Ofen bei 175°C (Umluft) 50 Minuten garen. Mit einer Fleischgabel einstechen, wenn diese sich, mit einem leichtem Ruck löst, ist der Braten fertig. Direkt nach dem Garen verzehren.



Hähnchenspieß Chorizo

Hähnchenspieß aus der Keule

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C) Direkt nach dem Garen verzehren.



Mini-Quiche Lorraine

Zubereitung:

Tiefgefroren bei 200°C im vorgeheizten Ofen für 17 min backen. 5 Minuten abkühlen lassen und aus der Backform holen. Die Quiche warm servieren. Direkt nach dem Garen verzehren.



Spinattache

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen. Im Ofen bei 190°C Umluft für 25 Min. garen.
Direkt nach dem Garen verzehren.

Genusstipp

Servieren sie die Tasche mit etwas Honig.



Frikadellen

Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C)
Direkt nach dem Garen verzehren



Lachs in Blätterteig

Zubereitung

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen. Bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten im Ofen vorbacken dann bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten fertig garen.



Entenrollbraten / Gänserollbraten

Für 24h im Kühlschrank (7°C) antauen lassen. Mit Salz würzen.

Kurz im Bräter anbraten. Dann wieder herausnehmen. 500g Suppengemüse in Walnuss große Stücke scheiden und ebenfalls im Bräter anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren und etwas mitrösten. Mit etwas Rotwein oder Geflügel Fond ablöschen. Den Braten wieder einsetzen und wie folgt im Ofen garen.

Wir empfehlen folgende Einstellungen:
Je nach Gerätetyp können die Einstellungen variieren.

10min 100°C Dampf (Oder bei 100°C mit einer Wasserschale im Ofen)

2h15min 155°C Umluft 100% Feuchtigkeit

Prüfen ob 72°C im Kern erreicht sind, falls nicht ggf. nachgaren.

10min 200°C 0% Feuchtigkeit

