

Die Vierländer LENZ Ente mit Beilagen

Zubereitung Ente:

Die Ente bitte eine 1/2 Stunde bevor sie in den Ofen kommt aus der Kühlung nehmen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen (Umluft). Nun die Ente auf einem Gitter 20 min. in den Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 220°C erhöhen, ca. 5- 12 min. um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen.

Rotkohl:

Vorab etwas Wasser in einen Topf füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

Serviettenknödel:

Die Serviettenknödel einfach bei Umluft 200-220°C auf einem Blech in den Ofen schieben und 4-5 Minuten aufwärmen.

Kartoffelklöße:

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Klöße einlegen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Die Sauce in einem Topf erhitzen und anschließend servieren.

Tranchier-Video:

<https://youtu.be/S57LHmOsHhk>

oder auf unserer Homepage: www.restaurant-lenz.de

*Das LENZ-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest
und einen guten Appetit bei einer saftigen, krossen Ente.*

Die Bockelholmer LENZ Gans mit Beilagen

Zubereitung Gans:

Die Gans bitte eine 1/2 Stunde bevor sie in den Ofen kommt aus der Kühlung nehmen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen (Umluft). Nun die Gans auf einem Gitter 15 Minuten in den Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 195°C erhöhen und weitere 10 min heiß werden lassen.

Zum Schluss erhöhen Sie die Temperatur nochmals auf 210°C, ca. 12 - 20 min. um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen.

Rotkohl:

Vorab etwas Wasser in einen Topf füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

Serviettenknödel:

Die Serviettenknödel einfach bei Umluft 200-220°C auf einem Blech in den Ofen schieben und 4-5 Minuten aufwärmen.

Kartoffelklöße:

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Klöße einlegen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Die Sauce in einem Topf erhitzen und anschließend servieren.

Tranchier-Video:

<https://youtu.be/S57LHmOsHhk>

oder auf unserer Homepage: www.restaurant-lenz.de

*Das LENZ-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest
und einen guten Appetit bei einer saftigen, krossen Gans.*