

# Ente to go

EXQUISIT AUF LOCKERE ART  
FÜR ZUHAUSE

# Ente to go

EIN MUSS FÜR JEDEN SCHÖNEN  
ANLASS IN DER ADVENTSZEIT.

Unsere Ente ist vorgegart. Sie heizen den Ofen vor und braten die Ente bis zum perfekten Bräunungsgrad für ca. 25 bis 30 Minuten knusprig.

Im Paket enthalten: eine winterliche Geflügeljus zum Erwärmen und eine fruchtige Cranberrysauce, die kalt zur Ente gereicht wird.

Danach heißt es auch schon servieren!



**59 Euro pro Paket: Ente, 2 Soßen**



**Abholbar täglich 10–18 Uhr (Mo–Sa)  
letzter Abholtermin 23.12.**

# Ente to go

## So geht's:

- 1.** Ofen auf 220°C Ober- / Unterhitze vorheizen und die Ente aus der Folie befreien
- 2.** Die Ente auf einem Backgitter in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25 bis 30 Minuten braten.
- 3.** Direkt darunter ein Backblech schieben (Beim Rösten der Ente tritt das Fett aus. Dieses wird auf dem Blech aufgefangen)
- 4.** Alle 10 Minuten das Fett abgießen, damit es im Ofen nicht verbrennt.
- 5.** 5 bis 10 Minuten bevor die Ente fertig ist die Jus im Wasserbad wärmen (nicht kochen). Die Cranberrysauce wird kühl zur Ente gereicht.
- 6.** Fertige Ente aus dem Ofen nehmen und 3 bis 4 Minuten ruhen lassen. Dann teilen und mit den beiden Soßen servieren.

# Guten Appetit!