



# Ente à l'orange

## ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Liebe Gäste,

dies ist unsere geling-sichere Zubereitungsanleitung zu Ihrem Essen. Alles ist so vorbereitet, dass Sie die einzelnen Bestandteile des Gerichts in kurzer Zeit erwärmen und servieren können. Folgen Sie einfach den untenstehenden Schritten und Sie erhalten ein wohlschmeckendes Gourmetessen im Handumdrehen.

### **Sie brauchen:**

- 2 Pfannen
- 1 tiefes Blech oder Bräter
- Pinsel für die Entenglasur
- 1 Topf
- Wasser

### **In der Essensbox enthalten:**

- Ente
- Rotkohl
- Kartoffelknödel
- Rosenkohl
- Beurre Noisette
- Sauce Orange

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**



[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)

[www.brechts.de](http://www.brechts.de)

[shop.ganymed-brechts.de](http://shop.ganymed-brechts.de)



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft vorheizen
2. Ente aus der Verpackung nehmen
  - In den Bräter oder auf das Blech legen, Boden 1-2cm mit Wasser bedecken
  - Circa 16 Minuten im Ofen backen
  - Danach Ente mit der Glasur bepinseln
  - Für weitere 4 Minuten knusprig backen
3. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze etwas Butter schmelzen Währenddessen: großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen (so viel Wasser, das es die Kochbeutel bedecken wird)
  - Hitze reduzieren, das Wasser sollte nicht mehr kochen
  - Rotkohl, Rosenkohl, Gänse-Jus und Klöße Kochbeutel in das heiße, nicht kochende Wasser legen und für 10 Min. ziehen lassen
  - Alternativ: Inhalte aus Kochbeuteln entfernen und in einzelnen Töpfen erhitzen. Klöße in heißes (nicht kochendes!) Wasser geben, bis alle oben schwimmen (etwa 8-10 Min.)
4. Ente L'orange und Beilagen sind fertig zum Servieren

**Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!**

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus



[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)

[www.brechts.de](http://www.brechts.de)

[shop.ganymed-brechts.de](http://shop.ganymed-brechts.de)



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik