



# Festtagspute

## 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.

### benötigt werden:

- 1 Bräter (alt.: feuerfeste Form, Backblech)
- 1 Backblech oder Pfanne
- 1 Topf
- Wasser
- Ggf. Alufolie

### In der Essensbox enthalten:

- Pute mit Kürbis-Apfel-Füllung
- Ofenkartoffeln
- Rotkohl und Grünkohl
- Orangenjus

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
2. Pute aus der Verpackung nehmen und in den Bräter oder auf das Blech legen
  - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
  - *Bei Unter-/Oberhitze:* Pute abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
  - 40-45 Min. im Ofen garen
3. Ofen auf 180-200°C Umluft oder Unter-/Oberhitze stellen
  - Pute ohne Abdeckung goldbraun und knusprig backen



[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

- Ofenkartoffeln auf einem Blech unter die Pute in den Ofen stellen, alternativ in einer Pfanne erwärmen
  - Alles nach 7 Minuten aus dem Ofen nehmen
4. Jus in einem Topf erhitzen
  5. Rotkohl und Grünkohl im Topf erwärmen
  6. Alles anrichten und 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