



Truthahn

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:

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

In der Essensbox enthalten:

- Truthahn
- Ofenkartoffel
- Rotkohl
- Grünkohl
- Sauce Orange

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

ZUBEREITUNG

- 1 Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
- 2 Truthahn aus der Verpackung nehmen und in den Bräter oder auf das Blech legen
 - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
 - *Bei Unter-/Oberhitze:* Truthahn abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
 - 40-45 Min. im Ofen garen
- 3 Ofenkartoffeln aus der Verpackung auf ein Backblech oder alternativ in eine Pfanne geben
- 4 Ofen auf 180-200°C Umluft oder Unter-/Oberhitze stellen
 - Truthahn ohne Abdeckung goldbraun und knusprig backen
 - Ofenkartoffel auf dem Blech unter dem Truthahn in den Ofen stellen; alternativ in der Pfanne erwärmen
 - nach 7 Minuten aus dem Ofen nehmen



- 5 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, Grünkohl und Sauce Kochbeutel in das heiße, nicht kochende, Wasser legen und für 10 Min. ziehen lassen
 - Alternativ: Inhalte aus Kochbeuteln entfernen und in einzelnen Töpfen unter Rühren auf mittlerer Hitze erhitzen
- 6 Alles anrichten und servieren
(Vorsicht, beim Öffnen der Kochbeutel kann heißer Dampf entweichen)

Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus

