



Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere

Klassische Weihnachtsmenü-Box

entschieden haben!

Alle Gerichte wurden von uns mit viel Liebe, Sorgfalt und hochwertigen Zutaten vorbereitet und verpackt. So können Sie mit nur wenigen Handgriffen ein festliches, komplett 3-Gänge-Menü auf den Tisch zaubern, das Ihre Gäste begeistern wird.

Genießen Sie die gemeinsame Zeit, verzaubern Sie Ihre Liebsten – und feiern Sie ein warmes, genussvolles Weihnachtsfest!

Alles Liebe
Ihr Spreeküche-Team

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Vorbereitung

- Backofen auf **190 °C Ober-/Unterhitze** oder **180 °C Umluft** vorheizen.
- Einen großen Topf mit **leicht gesalzenem Wasser** zum Kochen bringen (für die Klöße).

2. Klöße

- Sobald das Wasser kocht, Klöße vorsichtig hineingeben.
- Hitze auf **niedrige Stufe** reduzieren und **ca. 20 Minuten** ohne Deckel ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.
- Zwischendurch sanft umrühren.

3. Suppe, Gemüse & Soße

- Suppe, Rotkohl, Grünkohl und Soße jeweils in separate Töpfe geben.
- Bei **mittlerer Hitze** langsam erwärmen.
- Die Soße am besten mit einem Schneebesen rühren, damit sie nicht anbrennt.
- Die Suppe vor dem Servieren **saftig pürieren**.

4. Entenkeule

- Entenkeulen aus dem Beutel nehmen und auf ein **mit Backpapier ausgelegtes Blech** legen.
- Im **mittleren Ofen** **ca. 25 Minuten** backen, bis die Haut schön knusprig ist.

5. Anrichten – Gang für Gang

Vorspeise

Die heiße Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit **Kürbiskernen & Kernöl** garnieren. *(Während Sie die Suppe genießen, können die anderen Komponenten bei niedriger Hitze warmgehalten werden.)*

Hauptgang

Pro Person empfehlen wir:

- 1 Entenkeule
- 2–3 Klöße
- Rot- und Grünkohl
- etwas Enten-Orangen-Jus

Alles schön auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dessert

- Nach dem Hauptgang den Ofen ausschalten.
- Brownies auf ein neues Stück Backpapier legen und in der **Restwärme** bei leicht geöffneter Tür kurz erwärmen.
- Mit dem Orangen-Toffee servieren.





Inhalt der Box - Ente

Kochanleitung liegt bei.

Vorspeise

Süßkartoffel-Kürbissuppe, vegan
mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbiskernöl

Hauptgang

Gebackene Entenkeule aus dem Rohr
Enten-Orangen-Jus
Rotkohl, vegan
Grünkohl
6 Kartoffelklöße

Dessert

Weihnachtsbrownie, vegan
Orangen-Toffee, vegan

Sie benötigen:

5 Töpfe, einen Ofen und ein Backblech

Serviertvorschlag:

Baguette zur Suppe
Eine Kugel Eis oder Sorbet zum Dessert

Hinweis zur Aufbewahrung:

Bitte kontrollieren Sie die Produkte nach Erhalt.
Sollten einzelne Komponenten noch leicht gefroren sein, legen Sie diese bitte über
Nacht einzeln in den Kühlschrank zum schonenden Auftauen.
Unsere Produkte sind im Kühlschrank **bis zu 7 Tage haltbar.**