



Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere

VEGANE WEIHNACHTSMENÜ-BOX

entschieden haben!

Alle Gerichte wurden von uns mit viel Liebe, Sorgfalt und hochwertigen pflanzlichen Zutaten vorbereitet und verpackt. Mit wenigen Handgriffen entsteht daraus ein festliches, wohliges Weihnachtsgericht, das Genuss und Wärme auf wunderbare Weise verbindet.

Genießen Sie die gemeinsame Zeit, verwöhnen Sie Ihre Liebsten
– und feiern Sie ein köstliches, entspanntes Weihnachtsfest!

Alles Liebe
Ihr MoJeWa Team

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Vorbereitung

- Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Einen großen Topf mit **leicht gesalzenem Wasser** zum Kochen bringen.

2. Kartoffelklöße

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

3. Rotkohl & Rotwein-Jus

- Beides in separate Töpfe geben und bei **mittlerer Hitze** langsam erwärmen.
- Die Sauce idealerweise mit einem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt.

4. Vegane Keule

- Die „Keulen“ vorsichtig aus dem Beutel nehmen.
- Auf ein **mit Backpapier ausgelegtes Blech** legen und mit der beiliegenden Marinade bestreichen.
- Im **mittleren Ofen** **ca. 25 Minuten** backen, bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist.
- Anschließend kurz ruhen lassen.

5. Anrichten – Gang für Gang

HAUPTGANG

Pro Person empfehlen wir:

- 1 vegane Keule
- 2-3 Klöße
- Rotkohl
- etwas Rotwein-Jus

Alles auf vorgewärmten Tellern schön anrichten und servieren.

Frohe Weihnachten!
& GUTEN APPETIT





Inhalt der veganen Box

Kochanleitung liegt bei.

HAUPTGERICHT

Vegane „Keule“

Aromatische Marinade

Rotwein-Jus

Rotkohl

Kartoffelklöße

Sie benötigen:

3 Töpfe, einen Ofen, ein Backblech und einen Küchenpinsel

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.**