



# Weihnachten 2024 Garanleitung



## 1. Vorbereitungen:

- ✓ **Schalen:** Nehmen Sie die Schalen ca. 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur erreichen.
- ✓ **Hinweis:** Bewegen Sie die großen Schalen immer mit einer Hand oder einem Heber darunter, da sie möglicherweise etwas instabil sein könnten.
- ✓ Heizen Sie den Ofen auf **160 Grad** vor.

## Zubereitungszeiten und -methoden



Gericht	Zubereitungszeit	Abdeckung
Kartoffelgratin	ca. 45 Minuten	Unabgedeckt
Kleine Kartoffeln mit Majoran	ca. 30 Minuten	Unabgedeckt
Gebutterte Gnocchi	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Hirschkeule	ca. 35 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Entenbrust	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Schweinefilet in leichter Pfeffersauce	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Weißkäse in Eihülle auf Ratatouillegemüse	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Gegrilltes Lachsfilet	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Kohlrabi-Möhrengemüse oder Rosenkohl	ca. 25 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie
Apfelrotkohl	ca. 30 Minuten	Abgedeckt mit Alufolie

## Wichtige Hinweise:

- **Abdecken mit Alufolie:** Das Abdecken der Schalen hilft dabei, die Feuchtigkeit zu bewahren, sodass das Essen nicht austrocknet.
- **Alternative:** Wenn gewünscht, können Sie die Menüs auch in Ihre eigenen ofengeeigneten Schalen umfüllen. Zudem sind auch andere hitzebeständige Abdeckungen anstelle von Alufolie möglich.

## 3. Weitere Empfehlungen:

- **Zusätzliche Zeit einplanen:** Planen Sie lieber 10 Minuten mehr ein, damit das Essen im Ofen noch etwas ruhen kann, ohne dass es zu lange gegart wird

Das Bösch-Team wünscht Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und bedankt sich herzlich für Ihren Einkauf!

Liebe Grüße,  
*Imke und Jochen*



Poststraße 15, 27412 Tarmstedt Tel. 04283/8829 Mail: [info@boesch-feinkost.de](mailto:info@boesch-feinkost.de)

Fleisch und Feinkost Bösch GbR