

BAUERNENTE
Zubereitungsanleitung

Mit viel Liebe und Zeit für Sie vorbereitet!

Bauernente „Sous Vide in der Folie gegart“

Die Ente ist bei 2-6 Grad 30 Tage gekühlt haltbar.

Im Paket inkludiert:

2x ½ Bauernente, 1 Glas Enten-Orangensauce
400g Apfel-Rotkraut, 6 Stück Brioche-Serviettenknödel,
Williamsbirnen und Fink`s Preiselbeeren

Zutaten:

2x ½ Bauernente, Salz, viel Liebe und Gespür für Temperatur (A,C,G,L,M)

Zubereitung:

Ente im Kochbeutel für mindestens 40 min.

(natürlich auch länger, da die Temperaturen sehr niedrig ist)

bei **90 Grad** im Backofen mit **Umluft** im Bräter vorwärmen.

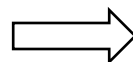
Danach: Ente und Fleischsaft aus dem Beutel nehmen und in den Bräter geben.

Bei **240 Grad Umluft 35-40 Minuten**,

Brust nach obenliegend, goldgelb braten.

Tipp:

Die Ente bitte nicht mit Bratensaft übergießen, die Haut wird
auch so schön knusprig!



Inzwischen die Entensauce in einem Topf wärmen,
evtl. mit einem Stabmixer fein mixen (so ist sie feiner im Geschmack)
TIPP: Den Bratenrückstand auch ein wenig dazu geben. (Nicht zu viel Fett)

Rotkraut mit einem Schuss Wasser in einem Topf wärmen.
Die Serviettenknödel mit einem Schuss Wasser, etwas Butter und
mit Deckel abgedeckt am Herd für 15-20 Minuten
oder in der Mikrowelle wärmen.

Tipp:

Die Ente wie im Video kurz gezeigt zerteilen
und auf vorgewärmte Teller anrichten oder einfach mit Beilagen
auf einer Platte und in Schüsseln am Esstisch einstellen.

Video - Zubereitungsanleitung



Video: www.finks-haberl.at/aktuelles/weihnachts-bauernente/

Das Küchenteam und Hans Peter Fink wünschen Ihnen gutes Gelingen!
Wir wünschen ein schönes besinnliches Weihnachtsfest und Alles Gute für 2023.

Ihre Familie Fink-Haberl mit Team