

# Zubereitungsempfehlungen unseres Küchenteams Heiko und Markus:

## Zubereitungszeit: 30 Minuten

(wobei Dir dabei zwischendurch noch Zeit bleibt, den Tisch zu decken oder ein „Gläschen“ Brauhaus-Bier zu genießen)

## Unsere Top-Empfehlung: Variante A – „Ente kross“

- Backofen auf 180 Grad für 5 Minuten vorheizen
- Ente aus der Verpackung nehmen und die Ente auf einen flachen Bräter oder Backblech (alternativ Grillrost mit Backpapier) legen und für 20 Minuten bei Umluft 180 Grad (25 Minuten bei Ober- und Unterhitze) in den Ofen schieben

## Alternativ: Variante B – „Ente weich“

- großen Topf mit 2 - 3 Liter Wasser zusammen mit der vakuierten Ente in der verschlossenen Tüte (schwimmend) zum Kochen bringen (Ente **NICHT** aus der Tüte nehmen!). Die Tüte sollte nicht den Boden berühren, damit diese nicht beschädigt wird. Deckel drauf.
- bei niedrigster Stufe 25 Minuten in der Tüte im heißen Wasser ziehen lassen.
- Tüte mit der Ente aus dem Topf nehmen, mit der Schere aufschneiden und anrichten.
- Hinweis: bei dieser Variante B wird die Haut nicht kross, sondern bleibt sehr weich und die Ente sieht nicht so schön braun und knusprig aus.

Wenn Du auch **Klöße, Rotkohl und Soße** in vakuierten Tüten vom Brauhaus hast:

- während Du bei Variante A „Ente kross“ den Ofen vorheizt, Topf mit ca. 1 Liter Wasser pro Person (wenn Du Tüten für 2 Personen hast eben 2 Liter ...) füllen und zusammen mit den verschlossenen, vakuierten Tüten das Wasser zum Kochen bringen, Deckel schließen
- in der Zwischenzeit Ente in den Ofen schieben
- sobald das Wasser im Topf kocht, Herdkochplatte wieder ausmachen und für 15 Minuten die Tüten im heißen Wasser ziehen lassen
- mit einer Schere oder Messer die Tüten aufschneiden und zusammen mit der fertigen Ente auf Teller/n oder in Schüsseln anrichten

**Trinkempfehlung vom Biersommelier Ricardo:** Unser „Dunkles“ oder unsere neue aktuelle Spezialität zur Weihnachtszeit unser „Harry´s Porter“ (Bierstil: Baltic Porter)

Schöne Weihnachtszeit wünscht Euch Heiko, Markus, Ricardo und das gesamte Team vom Brauhaus & Kegelbahn!

Der Weihnachtsspeck  
muss weg?  
Unser extra-Tipp  
ein Kegel-Tripp.

Kontakt:  
03991 125933  
info@am-brauhaus.de