

## UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN :

**BITTE BIS ZUR ZUBEREITUNG GEKÜHLT LAGERN !**

WIR EMPFEHLEN DRINGEND DIE ZUTATEN ERST AUF ZIMMERTEMPORATUR ZU BRINGEN, BEVOR SIE DIESE VERARBEITEN !

# Maulhelden



SUPPEN / SAUCEN / RAGOUT & GULASCH / BEILAGEN



SPARE RIBS



im Wasserbad erwärmen



STEAKS



TOMAHAWK

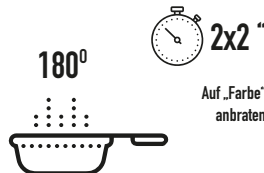


FILET

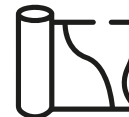


Zimmertemperatur

Nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen



Auf „Farbe“ anbraten



Würzen, in Alufolie einwickeln und rasten lassen

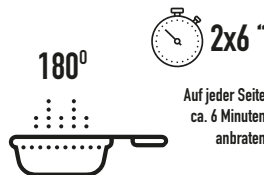


ENTENBRUST

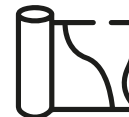


Zimmertemperatur

Nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen



Auf jeder Seite ca. 6 Minuten anbraten



Würzen, in Alufolie einwickeln und rasten lassen



HAXE



GANS

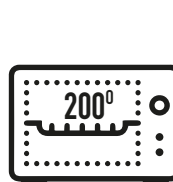


BAUCH



Zimmertemperatur

Nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen



Im Ofen bei 200 Grad erwärmen



Mit Oberhitze die Kruste / Haut goldbraun backen