

Garanleitungen



*Für Spezialitäten
aus dem Kochbeutel*

Liebe Kunden,

*Mit diesem kleinen Heftchen
möchten wir Ihnen unsere
Spezialitäten noch etwas näher
bringen.*



Viel Spaß beim Zubereiten!

Inhaltsverzeichnis

- *Schäufele*
- *Fleischkäse*
- *Haxen*
- *Badischer Kartoffelsalat* *Rezeptvorschlag*
- *Produkte in Soße*
- *Krustenschinken*
- *Knödel*
- *Entenbrust/Entenkeule*
- *Schwiegermutter's Kiechli* *Rezeptvorschlag*
- *Allgemeine Infos*
- *Alternative Zubereitung*



Schäuferle im Kochbeutel

Garanleitung

- 1. Das Schäufole im Kochbeutel für ca. 50 Minuten bei 80°C Wassertemperatur erwärmen*
- 2. Beutel aus dem Wasser nehmen und aufschneiden*
- 3. Schäufole aus dem Beutel nehmen, aufschneiden*





Fleischkäse (alle Sorten)

Garanleitung

1. Den Fleischkäse im Kochbeutel für ca. 15-20 Minuten bei 80°C Wassertemperatur erwärmen
2. Beutel aus dem Wasser nehmen und aufschneiden
3. Fleischkäse aus dem Beutel nehmen
4. im Backofen bei 150-160°C Ober-Unterhitze goldbraun backen





Haxen

Garanleitung

1. Die Haxe im Kochbeutel für ca. 30 Minuten bei 80°C
Wassertemperatur erwärmen
2. Beutel aus dem Wasser nehmen
und aufschneiden
3. Haxe aus dem Beutel nehmen
4. Im Backofen bei 190-210°C
Ober-Unterhitze mit Schwarte
nach oben ca. 60-70 Minuten
kross backen

*Info: geräucherte Haxen werden
nicht so kross wie frische*



Badischer Kartoffelsalat

Rezeptvorschlag

Zutaten: ✓ 1 kg festkochende Kartoffeln
✓ 1 kleine Zwiebel
✓ 50 g Senf
✓ 100 ml Öl
✓ 100 ml Weinbrandessig
✓ 10 g Salz
✓ 500 ml Fleischbrühe

1. Kartoffeln kochen, pellen und in feine Scheiben schneiden
2. Zwiebeln feinst möglich schneiden
3. Fleischbrühe aufkochen und mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren
4. Marinade noch warm über die ebenfalls noch warmen Kartoffeln geben und vorsichtig untermengen



Produkte in Soße

*z.B. Sauerbraten, Schweinefilet,
Gulasch, Ragout,...*

Garanleitung

1. Das Produkt im Kochbeutel für ca. 40 Minuten bei 80°C Wassertemperatur erwärmen
2. Beutel aus dem Wasser nehmen und aufschneiden
3. Braten/Filet/... aus dem Beutel nehmen, aufschneiden
4. Soße evtl. individuell abschmecken

Info: Hier bieten sich die alternativen Zubereitungsmöglichkeiten an!

(Siehe vorletzte Seite)



Krustenschinken

Garanleitung

1. Den Krustenschinken im Kochbeutel für ca. 30 Minuten bei 80°C Wassertemperatur erwärmen
2. Beutel aus dem Wasser nehmen und aufschneiden
3. Krustenschinken aus dem Beutel nehmen
4. Im Backofen bei 120° Ober-Unterhitze ca. 40 Minuten kross backen



Knödel

Garanleitung

1. *Im Topf Wasser heiß werden lassen - nicht kochen - ca. 80°C*
2. *Knödel aus der Verpackung nehmen*
3. *Die Knödel in das heiße Wasser geben und 15-20 Minuten durchziehen lassen*
4. *Knödel können im warmem Wasser serviert werden (max. 30 Minuten nachziehen lassen)*



Entenbrust & Entenkeule

Garanleitung

1. Die Entenbrust und/oder Keule im Kochbeutel für ca. 40 Minuten bei 80°C Wassertemperatur erwärmen
2. Beutel aus dem Wasser nehmen und aufschneiden
3. Ententeile aus dem Beutel nehmen

Wenn gewünscht:

4. Auf der Hautseite in der Pfanne oder alternativ im Ofen anbraten bzw. übergrillen, sodass die Haut knusprig ist
5. Soße im Topf aufkochen und individuell abschmecken



*Schwiegermutter's
Kiechli*

Rezeptvorschlag

- Zutaten:
- ✓ 400 g Mehl
 - ✓ 65 g Butter
 - ✓ 80 g Zucker
 - ✓ 2 Eier, nicht zu klein
 - ✓ 150 ml Sauerrahm
 - ✓ 1 Prise Salz
 - ✓ 1 TL Backpulver, alternativ 1 starker TL Natron

1. Die Zutaten auf einem Backbrett verkneten und zu einem Rechteck auswellen
2. Aus diesem kleine Rechtecke rädeln und in der Mitte mit einem Schlitz versehen
3. die Rechtecke in der Friteuse oder in einer Pfanne bei 180 °C in heißem Fett goldbraun ausbacken

Allgemeine Infos

✓ **Haltbarkeit**

Die Kochbeutel sind darauf ausgelegt, dass sie ungekühlt mit der Post versendet werden können. Danach muss der Beutel aber wieder gekühlt werden!

✓ **Einfrieren**

Ja, Sie können den verschlossenen Beutel wie er ist einfrieren. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit auf 6 Monate. Schonendes Auftauen über Nacht.

✓ **Anteil Einfrieren - Vor dem Erwärmen**

Den Kochbeutel aufschneiden und so viel entnehmen, wie Sie zubereiten möchten. Den Rest dann in Gefrierbeutel portionieren und einfrieren.

Das Produkt dann nicht im Kochbeutel sondern im Backofen auf die Alternative Art erwärmen (siehe nächste Seite)



Alternative Zubereitung

✓ **Im Ofen:**

Statt im Kochbeutel können Sie **alle Produkte** auch in einer feuerfesten Form im Ofen für gut 1 Stunde warm machen. Den Ofen auf 100°C - 120 °C Ober- Unterhitze einstellen (Je nach Ofen).

✓ **Im Topf:**

Statt im Kochbeutel können Sie **Produkte in Soße** auch in einem Topf warm machen - umrühren nicht vergessen! Eventuell muss etwas Flüssigkeit (z.B. Sahne, Crème fraîche oder Brühe) nachgegeben werden.

*Wir wünschen
guten
Appetit!*

