



Imke und Erik Blank Wellseedamm 14 24145 Kiel Tel.0431 / 20 000 697  
Mobil 01525 / 9029390 info@grimmsdeli.de www.grimmsdeli.de

### **Ente:**

die Ente mind. 1 Stunde bevor sie in den Ofen kommt,  
aus dem Kühlschrank nehmen/

Ofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen/

Ente auf ein Backblech mit Backpapier oder in eine flache Form setzen  
und mit dem Geflügelsud angießen/

die Ente für 30 Minuten(kleine Ente) bis 50 Minuten(große Ente)

in die Mitte des Ofens geben/

danach die Ente auf ein Gitter setzen, Schale oder Backblech darunter  
und den Ofen auf 180° Umluft schalten/

2kg Enten mind. 30 Minuten im Ofen lassen bis die Haut gebräunt ist,

3kg Enten mind. 40 Minuten im Ofen lassen bis die Haut gebräunt ist/

Kerntemperaturfühler, wenn vorhanden mind. 72°/

Wenn sich in den angestrebten Zeiträumen keine Bräunung einstellt  
oder zu stark ist, die Temperatur vorsichtig anpassen

### **Knödel:**

#### **Variante 1**

einen großzügigen Topf mit Wasser aufsetzen , Wasser aufkochen,  
Temperatur drosseln, die Knödel in der Vakuum-Verpackung in das  
Wasser legen und mind. 10 Minuten ohne Kochen, ziehen lassen/

#### **Variante 2**

die Knödel aus der Verpackung nehmen und bei leichter Hitze  
vorsichtig in der abgedeckten Pfanne erhitzen, regelmäßig wenden  
und zum Schluss eine Flocke Butter zugeben

### **Rotkohl:**

in einem kleinen Topf langsam erwärmen

### **Entenjus:**

kurz aufkochen, pur geniessen oder mit der restlichen  
Entenbrühe und/oder mit etwas Sahne verlängern

### **Dessert:**

kurz vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen :-)

**Guten Appetit, frohes Fest, bleiben Sie gesund und vielen Dank  
für Ihre Bestellung GRIMMS deli und Team**