



*fix & fertig*  
**Nur noch erwärmen!**

# ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Ob Pute, Ente, Gans oder Gänseteile – das Gericht wird Ihnen perfekt und ohne Stress gelingen.  
Mit einer kurzen Anleitung verbringen Sie wenig Zeit in der Küche und haben mehr Zeit für Familie und Freunde.

LAUTENSCHLÄGER  
**FEINKOST**  
DELIKATESSEN • CATERING & EVENTS • LOCATION

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER  
LOUISENSTRASSE 50 • 61348 BAD HOMBURG

## ERWÄRMEN DER GEBRATENEN GANS

Ca. 1 Stunde im Backofen (Umluft) bei 120° C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

## ERWÄRMEN DER GEBRATENEN GÄNSEBRUST & GÄNSEKEULE

Ca. 30-35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 100° C.  
Die letzten 5 Minuten auf 180°C schalten.

## ERWÄRMEN DER GEBRATENEN PUTE

Ca. 1,5 Stunden im Backofen (Umluft) bei 120° C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

## ERWÄRMEN DER GEBRATENEN ENTE

Ca. 35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 120° C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

### ZUBEREITUNGS-TIPP

Damit das Geflügel schön saftig bleibt, empfehlen wir ein Gemisch aus Orangensaft & Wasser mit in die Auflaufform dazu geben!

## ERWÄRMEN DER MENÜS

Ca. 30-35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 100° C erwärmen. Vor dem Erwärmen die Folie entfernen!  
Für die Gänsekeule, die letzten fünf Minuten auf 180° C erhöhen.

## ERWÄRMEN DER BEILAGEN

### **Sauce**

Die Sauce extra im Topf erwärmen.

### **Kartoffelklöße**

Wasser aufkochen und im gesalzenen Wasser ziehen lassen.  
Große Klöße: 18-20 Min. / kleine Klöße: 10-12 Min.

### **Semmelknödel**

Wasser aufkochen und 18-20 Min. im gesalzenen Wasser ziehen lassen.

### **Rotkohl**

Mit einem Schuss Rotwein oder Wasser im Topf erwärmen.

### **Brotrohlinge**

Helles Brot: 15 Min. Bei 165° C (Umluft)  
Misch- & Körnerbrot: 14 Min. 165° C (Umluft)

## ERWÄRMEN VOM SCHOKOLADEN KÜCHLEIN

Backofen auf 180° C vorheizen und 4 Minuten backen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihre Familie Meye und das Lautenschläger-Team*



## LAUTENSCHLÄGERS ABHOL- UND LIEFERSERVICE

Lassen Sie sich Produkte von Lautenschläger bequem nach Hause liefern oder holen Sie Ihren vorbestellten Einkauf bei uns im Delikatessenhaus ab. Unser Sortiment umfasst Fisch, Fleisch, Wurst, Käse, Feinkostsalate, knuspriges Brot und leckere Gerichte aus unserer warmen Theke. Wählen Sie aus unserem exquisiten Angebot und bestellen Sie bequem von zu Hause aus.

**Wir liefern täglich innerhalb von Bad Homburg**  
ab einem Mindestbestellwert von 30 €.

**Außerdem Mi. und Sa. nach Friedrichsdorf, Do. nach Usingen, Neu-Anspach,  
Wehrheim und Fr. nach Oberursel, Kronberg und Königstein.**

### **BESTELLEN SIE PER:**

**E-Mail: [bestellung@feinkost-lautenschlaeger.de](mailto:bestellung@feinkost-lautenschlaeger.de),  
per WhatsApp: 0171-5539943 oder  
per Telefon: 06172 / 60059-59  
[www.feinkost-lautenschlaeger.de](http://www.feinkost-lautenschlaeger.de)**