



AUFWÄRMANLEITUNG

OCHSENBACKEN

Ochsenbacken, Serviettenknödel und Wurzelgemüse

Zubereitung im Kochtopf

Die Ochsenbacken mit der Sauce in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und die Scheiben gelegentlich wenden. Die Sauce kurz aufkochen lassen.

Das Wurzelgemüse in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und dabei gelegentlich umrühren.

Die Serviettenknödel in einer vorgeheizten Pfanne mit Butter von beiden Seiten leicht knusprig anbraten.

Zubereitung in der Mikrowelle

Vor dem Erwärmen die Deckelfolie der Ochsenbacken, der Serviettenknödel und des Wurzelgemüse mehrmals einstechen. Die Schalen bei 600 Watt ca. 2 Minuten erhitzen und ca. 1 Minute stehen lassen, bevor sie angerichtet werden (Temperaturausgleich).

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

FROHE FEIERTAGE WÜNSCHT IHNEN IHR DALLMAYR TEAM