



AUFWÄRMANLEITUNG

HIRSCHRÜCKEN

Hirschrücken im Brotteig, Servietten-Maronenknödel, Blaukraut und Wildsauce

Zubereitung im Ofen bzw. Kochtopf

Das Hirschlendchen in einem hitzebeständigen Geschirr im auf 80°C Umluft bzw. 100°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten erwärmen. Anschließend in einer heißen Pfanne mit frischer Butter nach Belieben knusprig anbraten.

Die Wildsauce und das Blaukraut jeweils in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und dabei gelegentlich umrühren.

Die Servietten-Maronenknödel in einer vorgeheizten Pfanne mit zerlassener Butter von beiden Seiten leicht knusprig anbraten.

Zubereitung in der Mikrowelle

Es ist davon abzuraten, den Hirschrücken in der Mikrowelle zu erhitzen.

Vor dem Erwärmen die Deckelfolie von Blaukraut, Servietten-Maronenknödel und der Wildsauce mehrmals einstechen.

Die Schalen bei ca. 600 Watt ca. 2 Minuten erhitzen und ca. 1 Minute stehen lassen, bevor sie angerichtet werden (Temperatenausgleich).

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

FROHE FEIERTAGE WÜNSCHT IHNEN IHR DALLMAYR TEAM