



Weihnachtsbraten

Für Dahoam

... Wir kochen, Sie setzen die Akzente...

Weihnachtsbraten für Dahoam zum selberkochen

**FRISCHE BAYERISCHE BAUERNENTEN UND GANSERL
VOM BAUERN LUGEDER IN PLEISKIRCHEN**

Gewürzt-gefüllt-und vorgebraten

mit feiner, servierfertiger Sauce

*Als Beilagen gibt es unser geschmackiges
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel dazu*



1 Ganze Bauernente (ca. 3-4 Portionen) € 75,00

1 Ganze Bauernganserl (ca. 4-6 Portionen) € 120,00

½ Bauernganserl (ca. 2-3 Portionen) € 65,00

Preise komplett incl. Beilagen und MwSt

Über Ihre Bestellung bis 19.12.2024 freuen wir uns unter

Tel. 08041/4817, oder per Whats App, gleiche Nummer

Zubereitung:

Ofen vorheizen. Den Braten auf 180° Heißluft für ca. 30 Min. im Ofen aufbraten, jetzt auf 210 Grad noch 10 Min überkrusten

Die Knödel ins kochende Salzwasser geben, die ersten 5 Minuten kochen lassen, danach bei mäßiger Hitze ca. 30 Min leicht ziehen lassen
(wichtig: das Wasser muß kochen, sonst flocken die Knödel leicht aus)

Das Apfelblaukraut bei leichter Hitze im Topf erwärmen unter ständigem umrühren (vorsicht > brennt leicht an)

Schon ist das wunderbare Weihnachtsessen fertig-**schmeckt wie Dahoam!**

Einen Guten Appetit und Schöne Weihnachten wünschen wir Euch!