

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

ZUBEREITUNGSTIPPS WEIHNACHTEN 2022 - 2 Seiten: bitte Rückseite beachten

SUPPEN

Suppen sind etwas Tolles. Raffiniert und dabei gleichzeitig so unkompliziert.

Gut zubereitet sind sie der ideale Auftakt für ihr Weihnachtsmenü oder das schnelle Zwischengericht an den Feiertagen.

Grundsätzliche Tipps zum Erwärmen unserer Suppen:

Unsere Suppen sind in Geschmack und Konsistenz harmonisch abgestimmt. Wenn nötig, sind sie geringfügig mit Maisstärke gebunden und somit garantiert glutenfrei. Vermeiden sie beim Erhitzen: Aufkochen, Verkochen, Vergessen, langes Warmhalten oder gar Anbrennen.

Die Suppen einfach zeitnah vor dem Servieren kurz im Topf unter gelegentlichem Umrühren erhitzen und möglichst gleich genießen.

Das dauert nicht länger als 10 Minuten, versprochen.

Die Croûtons reichen Sie bitte separat oder streuen sie erst kurz vor dem Servieren über die Suppe.

VORGEGARTE GÄNSEBRÜSTE, GÄNSEKEULEN & ENTENKEULEN

Die Gänse- & Entenkeulen und -brüste wurden schonend in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Majoran & Beifuß gegart.

Um sie kross zu servieren, befolgen Sie bitte folgende Anleitung:

- den Ofen auf 170 ° Ober- und Unterhitze vorheizen
- den Gänsefond neben (nicht über) die Gänseteile in die Aluschale / den Bräter füllen
- Aluschale / Bräter mit Alufolie oder dem Deckel der Aluschale bedecken
- die Keulen & Brüste 30 Min. erwärmen
- nach 30 Minuten Alufolie / Deckel entfernen
- Keulen & Brüste noch weitere 25 Min. bei Ober- & Unterhitze (nicht bei Grillfunktion) bräunen
- gerne können Sie die Temperatur der Oberhitze auf bis zu 200 ° erhöhen, sollten die Keulen & Brüste noch nicht genug bräunen
- ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht: servieren & genießen!

Wenn Sie viele Keulen & Brüste erwärmen möchten und die Bräter auf verschiedenen Ebenen im Backofen liegen - einfach jeweils nach Erwärm- und Bräunungs-Zeit Plätze tauschen.

GÄNSE- & ENTENSAUCE

Einmal aufkochen und bis zum gewünschten Bindungsgrad einkochen lassen (ggf. mit einem Stück kalter Butter oder Stärke /Saucenbinder einkochen lassen)

ZART GESCHMORTES RAGOUT VOM HIRSCHFILET

Wildfleisch hat in unserer Familie über eine lange Tradition. Gerade Wildragouts zählen mit ihren intensiv aromatischen Saucen zu den Klassikern der Winterküche. Wildfleisch ist sehr mager und man läuft gerade bei Schmorgerichten immer Gefahr „aufs Trockene zu laufen“. Umso wichtiger ist die sorgfältige und schonende Zubereitung und der Fokus auf die Sauce, die bei diesen Gerichten zweifelsohne der Star ist. Mit gerösteten Wild- und Kalbsknochen, Gemüse, viel Rotwein und Aromaten wird zuerst eine geschmacksintensive Grundjus gekocht. Darin ziehen die angebratenen Hirschfilets langsam bei ca. 65°C über 12 Stunden geschmackvoll gar. Nach Erreichen des

idealen Garpunktes, trennt man Fleisch von Jus und lässt den Schmorfond um mehr als 2/3 reduzieren. Unter Zugabe von Rotwein, Gin, Lebkuchen und Kalbsglace wird die Sauce abgeschmeckt und vollendet. Das Fleisch wird erneut zugegeben und ruht bis zum Verzehr in eigener Sauce. Zum Erwärmen bitte das Ragout für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze im Topf unter gelegentlichem umrühren erhitzen.

Bitte nicht kochen - eher heiß baden.

ZART GESCHMORTES RAGOUT VOM HIRSCHFILET

Wildfleisch hat in unserer Familie über eine lange Tradition. Gerade Wildragouts zählen mit ihren intensiv aromatischen Saucen zu den Klassikern der Winterküche. Wildfleisch ist sehr mager und man läuft gerade bei Schmorgerichten immer Gefahr „aufs Trockene zu laufen“. Umso wichtiger ist die sorgfältige und schonende Zubereitung und der Fokus auf die Sauce, die bei diesen Gerichten zweifelsohne der Star ist. Mit gerösteten Wild- und Kalbsknochen, Gemüse, viel Rotwein und Aromaten wird zuerst eine geschmacksintensive Grundjus gekocht. Darin ziehen die angebratenen Hirschfilets langsam bei ca. 65°C über 12 Stunden geschmackvoll gar. Nach Erreichen des

idealen Garpunktes, trennt man Fleisch von Jus und lässt den Schmorfond um mehr als 2/3 reduzieren. Unter Zugabe von Rotwein, Gin, Lebkuchen und Kalbsglace wird die Sauce abgeschmeckt und vollendet. Das Fleisch wird erneut zugegeben und ruht bis zum Verzehr in eigener Sauce. Zum Erwärmen bitte das Ragout für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze im Topf unter gelegentlichem umrühren erhitzen.

Bitte nicht kochen - eher heiß baden.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Gebratene Kalbshüftstreifen, Steinchampignons, Schalotten & Weißwein. Dazu ein leichter Steinpilzrahm mit etwas Weinbrand.

Eine gelungene Kombination. Erwärmen sie Fleisch und Sauce gemeinsam für ca. 10 Minuten im Topf. Gelegentliches Umrühren ist gewünscht.

Heiß machen, nicht kochen!

M Ü N S T E R M A N N

K O N T O R

ROTKOHL

Unser Rotkohl wird geschnitten mit Salz und Zucker geknetet und für 2 Tage mit Wein, Gewürzen, Säften, & Himbeeressig mariniert. Danach wird er zusammen mit Äpfeln, Zwiebeln und Gäneschmalz im Topf aufgesetzt und für ca. zwei Stunden weich geschmort. Mit Preiselbeeren, Majoran und Beifuß wird er abgeschmeckt und erhält durch Maisstärke etwas Glanz und Bindung. Kurz vor Verzehr bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren im Topf erwärmen bitte beachten Sie, dass der Rotkohl (besonders bei einer größeren Menge) etwas länger braucht, um heiß zu werden und schnell anbrennen kann.

SEMMELKNÖDEL

Für unsere Semmelknödel würfeln wir die Brötchen immer noch selbst. Mit heißer Milch, Butter, Zwiebelchen, Salz, Pfeffer & Muskat entsteht der Grundteig unserer Semmelknödel. Nach vorsichtigem Einweichen und Abkühlen entsteht durch Zugabe von Eiern und Kräutern ein lockerer, geschmeidiger Brotteig. Unsere Semmelknödel werden von Hand gerollt. Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- die Knödel ins kochende Wasser geben - und SOFORT auf mittlere Stufe runterschalten - das Wasser darf nicht mehr kochen!!
- die Knödel 10 - 15 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- nach 10 - 15 Min. ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf eine Platte legen.

KARTOFFELKLÖSSE

Unsere Kartoffelklöße bestehen zu einem Großteil aus gekochtem, ausgedämpftem Schnee mehlig kochender Kartoffeln. Mit roh geriebenen Kartoffeln, Kartoffelmehl, Butter und etwas Ei entsteht eine seidig glänzende Masse, die an Gnocchiteig erinnert. Deswegen schmecken unsere Klöße so kartoffelig, locker teigig, fast brotig. Kein Vergleich zu den flummiartigen Gummibällern, die als leimige Fertigknödel leider viel zu häufig serviert werden. Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- die Knödel ins kochende Wasser geben - und SOFORT auf mittlere Stufe runterschalten - das Wasser darf nicht mehr kochen!!
- die Knödel 10 - 15 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- nach 10 - 15 Min. ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf eine Platte legen
- bitte die Knödel NIEMALS stapeln, da sie durch den hohen Anteil aus gekochten Kartoffeln (kein „leimiges“ Kartoffelmehl) sehr empfindlich sind.

SPÄTZLE

Bitte braten Sie die fertig gegarten & gewürzten Spätzle mit etwas Butter in der Pfanne an oder geben sie in eine ofenfeste Form und erwärmen sie mit etwas Butter im Backofen bei 150 Grad.

MARONEN & CRANBERRIES

Cranberries sind Moosbeeren aus der Familie der Heidelbeeren, also ein Heidekrautgewächs. Herbssauer und Vitaminreich. Kanadische Rohware wird von uns frisch verarbeitet und in einem Sud aus Cranberrysaft, Zucker, Rotwein und Glühweingewürzen kurz blanchiert und sofort abgeschreckt, bevor sie platzen. Daher mein Tipp für Cranberries und Maronen: vorsichtig warm temperieren - nie kochen lassen - Cranberries verlieren ihren Glanz und platzen bei zuviel Hitze auf und Maronen zerfallen durch zu viel Hitze oder zu häufiges Rühren. Maronen & Cranberries brennen durch ihren hohen Zuckergehalt leicht an. Also Vorsicht am Topfboden.

Wir wünschen gutes Gelingen, guten Appetit & einen schönen Tag / Abend im Kreise Ihrer Lieben!

KLEINER HINWEIS FÜR DIE UMWELT:

Unsere durchsichtigen Dosen & Deckel sind spülmaschinenfest & wiederverwendbar.

Die Aluschalen sind nicht spülmaschinenfest, können nach dem Spülen aber auch wiederverwendet werden.

ALLERGENE HINWEISE Kartoffelsuppe 1,7,9 Kraftbrühe vom Tafelspitz 9 Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce 4,10 Gänse-Entensauce 9 Gänsebrust 9 Gänsekeule 9	Entenkeule 9 Ragout vom Hirschfilet 9,10 Zürcher Geschnetzeltes 7,9 Rotkohl 9 Kartoffelklöße 3 Semmelklöße 1,3,7 Mousse au Chocolat 7	1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) 3 Ei 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja	7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose) 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadimianuss & Queenslandnuss) 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen
--	---	---	---