

MÜNSTERMANN

KONTOR

ZUBEREITUNGSTIPPS WEIHNACHTEN 2025 - 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 erhitzten und möglichst gleich genießen.

Das dauert nicht länger als 10 Minuten - versprochen.

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

VORGEGARTE GÄNSEKEULEN & GÄNSEBRÜSTE

Die Gänsekeulen und Gänsebrüste 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 Gänseeteile 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.

GÄNSESAUCE

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

GESCHMORTE LAMMHAXE mit mediterranem Gemüse & Rotweinjus

Eine schöne Lammhaxe - zart geschmort - mit Wurzelgemüse & Schalotten; über Stunden butterweich gegart in einem Ansatz aus Rotwein, Lammjus, mediterranen Kräutern Gewürzen.

Erwärmen Sie die Haxe/n in Sauce ganz einfach in einem Topf bei mittlerer Hitze für ca 15 Minuten bis das Fleisch am Knochen in der Sauce entspannt & warm geworden ist. Heiß machen, nicht kochen!

Oder geben Sie die Haxe/n in eine ofenfeste Form, bedecken Sie sie mit einem Deckel oder Alufolie und erwärmen Sie sie im Ofen bei vorgeheizten 150° Grad für 30 - 45 Min.

Lecker dazu sind in Butter geschwenkte Spätzle oder Kartoffelklöße.

ZARTES KALBSRAGOUT mit Erbsen, Möhrchen, Petersilienwurzel & gebratenen Pilzen in leichtem Estragonrah mit rosa Pfeffer

Zarte, magere Kalbshüfte wird in einer Sauce aus Wurzelgemüse, Kalbsfond, Schalotten & Weißwein butterweich geschmort. Dazu ein leichter Estragonrahm mit etwas Weinbrand & rosa Pfeffer: eine gelungene Kombination. Erwärmen Sie Fleisch und Sauce gemeinsam für ca. 10 - 15 Minuten im Topf. Gelegentliches Umrühren ist gewünscht. Heiß machen, nicht kochen!

Oder geben Sie das Ragout in eine ofenfeste Form, bedecken Sie sie mit einem Deckel oder Alufolie und erwärmen Sie es im Ofen bei vorgeheizten 150° Grad für 30 - 45 Min.

Lecker dazu sind in Butter geschwenkte Spätzle oder Kartoffelklöße.

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 im Topf aufgesetzt und für ca. zwei Stunden weich geschmort. Wir schmecken mit Preiselbeeren, Majoran und Beifuß ab und geben ihm 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.

MÜNSTERMANN KONTOR

BUNTES MEDITERRANES BOHNENRAGOUT

Mit einer schönen Mischung aus Keniabohnen, Flageolets, Flachbohnen & Cannellini in einer fein abgeschmeckten, abgebundenen Sauce aus Gemüsebrühe zaubern wir Farbe und Geschmack auf Ihren Teller.

Fertig abgeschmeckt müssen Sie das Bohnenragout nur noch zeitnah vor dem Verzehr bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren - nach Geschmack mit etwas Butter - im Topf oder der Mikrowelle erwärmen.

Bitte nicht kochen und nicht zu lange erwärmen. Guten Appetit!

SEMMEKNÖDEL

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 Gummibällen, 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 sie in eine ofenfeste Form und erwärmen Sie sie mit etwas Butter im Backofen bei 150 Grad.

MARONEN & CRANBERRIES

Cranberries sind Moosbeeren aus der Familie der Heidelbeeren, ein Heidekrautgewächs - herbsauer 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 unser Tipp für Cranberries und Maronen:

vorsichtig warm im Topf temperieren - nie kochen lassen – Cranberries verlieren ihren Glanz und platzen bei zuviel Hitze auf, 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 und schöne Tage & Abende im Kreise Ihrer Lieben!

ALLERGENE HINWEISE

Kartoffelsuppe 1,79
Kraftbrühe vom Tafelspitz 9
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce 4,10
Gänsesoße 9
Gänsebrust 9
Gänsekeule 9

Lammhaxe 7,9

Kalbsragout 7,9

Rotkohl 9

Bohnengemüse 9

Kartoffelklöße 3

Semmelklöße 1,37

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, Macadamianuss & Queenslandnuss)

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesamsamen

KLEINER HINWEIS FÜR DIE UMWELT:

Unsere durchsichtigen Dosen & Deckel sind spülmaschinenfest & wiederverwendbar.

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