

Museumsgastronomie „Im Weißen Ross“

## Regionaler Tütenservice

Krummes Haus - Freilichtmuseum

32760 Detmold

Tel.: (0 52 31) 30 60 622

Web: [www.tuetenservice-lippe.de](http://www.tuetenservice-lippe.de)



**TÜTENSERVICE**

## ZUBEREITUNGSHINWEISE WINTER-ENTENMENÜ

Stellen Sie einen großen mit Topf mit Wasser auf Ihren Herd bringen Sie dieses zum Kochen. Legen Sie die verschlossene Tüte mit der Ente in das kochende Wasser und stellen Sie die Hitze soweit hinunter, dass das Wasser nur leicht siedet. Lassen Sie die verschlossenen Tüten für mindestens 10 Minuten im Wasserbad.

Heizen Sie in der Zwischenzeit Ihren Backofen auf 180° bis 200° Umluft vor. Nehmen Sie nach 10 Minuten die verschlossene Tüte mit der Ente aus dem Wasserbad.

### **Vorsicht! Die Tüten sind heiß!**

Schneiden Sie die Tüte mit einer Schere auf und geben Sie die Ente auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form. Stellen Sie nun die Ente für ca. 10-12 Minuten in den vorgeheizten Backofen – bis die Ente goldbraun und knusprig ist.

Während Ihre Ente im Backofen verweilt, geben Sie die verschlossenen Tüten mit Beilagen und Sauce in das Wasserbad. Wenn Ihre Ente goldbraun und knusprig ist, können Sie auch die Tüten mit den Beilagen und der Sauce aus dem Wasserbad nehmen.

### **Vorsicht! Die Tüten sind heiß!**

Schneiden Sie nun die Tüten auf und richten Sie die Ente, Beilagen und Sauce auf einem Teller nach Belieben an.

**Wir wünschen guten Appetit!**

Museumsgastronomie „Im Weißen Ross“

## Regionaler Tütenservice

Krummes Haus - Freilichtmuseum  
32760 Detmold

Tel.: (0 52 31) 30 60 622  
Web: [www.tuetenservice-lippe.de](http://www.tuetenservice-lippe.de)



**TÜTENSERVICE**

## ZUBEREITUNGSHINWEISE

Stellen Sie einen großen mit Topf mit Wasser auf Ihren Herd bringen Sie dieses zum Kochen. Legen Sie die verschlossenen Tüten mit den einzelnen Bestandteilen wie Suppen, Fleisch, Sauce und Beilagen in das kochende Wasser und stellen Sie die Hitze soweit hinunter, dass das Wasser nur leicht siedet. Lassen Sie die verschlossenen Tüten für mindestens 10 Minuten im Wasserbad.

Nehmen Sie nach 10 Minuten die verschlossenen Tüte aus dem Wasserbad und richten Sie nach Belieben auf einem Teller an.

**Vorsicht! Die Tüten sind heiß!**

**Wir wünschen guten Appetit!**

**Unsere Speisen werden portioniert in Vakuumbuteln, sicher verpackt und sofort tiefgefroren. So sind sie vor äußeren Einflüssen, auch während der Zustellung, geschützt.** Unsere Speisen eignen sich ungeöffnet auch zur Lagerung im Kühlschrank (4°–6°C) und sind dort bis zu 10 Tage haltbar. Auch eine längere Lagerung im Tiefkühlschrank bei mindestens -18°C ist möglich.

Wir liefern kontaktlos bis an Ihre Haustür im gesamten Kreis Lippe. Unsere Angebote finden Sie immer auf unserer Internetseite unter **[www.tuetenservice-lippe.de](http://www.tuetenservice-lippe.de)** oder scannen Sie den Code mit Ihrem Smartphone/Tablet und Sie werden automatisch weitergeleitet.

