

# WEIHNACHTSBOX

AUS DER RECKE-MANUFAKTUR

EDITION 2023



## SOUS VIDE GEFLÜGEL:

RECKES MANUFAKTUR

### Ganze Gans

Sous Vide, gegart ohne Innereien, Stückgewicht ca. 4,4kg, 1 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Ganze Gans bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

66016

RECKES MANUFAKTUR

### Gänsekeulen

Sous Vide, gegart Stückgewicht ca. 400g, 4 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Gänsekeulen bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

5996

RECKES MANUFAKTUR

### Gänsebrust

Sous Vide, gegart Stückgewicht ca. 800g, 1 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Gänsebrust bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

5997

RECKES MANUFAKTUR

### Ganze Ente

Sous Vide, gegart ohne Innereien, Stückgewicht ca. 2,2kg, 1 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Ganze Ente bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

66029

RECKES MANUFAKTUR

### Entenkeulen

Sous Vide, gegart Stückgewicht ca. 300-350g 4 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Entenkeulen bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

5992

RECKES MANUFAKTUR

### Entenbrust

Sous Vide, gegart Stückgewicht ca. 200g, 2 Stück im Vakuum-Beutel



**15 MIN**  
ZUBEREITUNGSHINWEIS  
Entenbrust bei 200°C im Ofen bei Umluft ca. 15 Minuten überkrusten!

5998

## BEILAGEN & SOSSE:

### Hirschgulasch in Waldpilzsoße

in 2,8-kg-Kunststoffschale servierfertig, entspricht 11 Portionen, in der Kunststoffschale mit Siegfelfolie



4820

### Geflügelbratensoße

im 3-kg-Eimer Bratensoße für Geflügelfleischgerichte, kräftiger Geschmack, im wiederverschließbaren Eimer



4892

### Kloßteig

im 2,5-kg-Beutel küchenfertiger Kloßteig zur Herstellung feiner Kartoffelklöße



1290

### Rotkohl

in 2,8-kg-Kunststoffschale klassisch gekocht, ohne Speck, mit leichter Süße, servierfertig, entspricht 18 Portionen



4819

### Grünkohl

in 2,8-kg-Kunststoffschale fein-würziger Grünkohl mit Zwiebeln und Bauchspeck, servierfertig, entspricht 18 Portionen



4832

## SÜSSE SPEISEN:

### Grütze

Pflaume-Rum, im 3-kg-Eimer halbe Früchte in klarem eingedickten Saft mit leichter Rumnote, im wiederverschließbaren Eimer



4874

### Cranberry-Apfel-Dessert

im 3-kg-Eimer Fruchtkomposition mit Cranberrys, Apfel und Mandelsplittern, im wiederverschließbaren Eimer



4894

Jetzt bestellen unter:

FON: 030 39603-185 | FAX: 030 3966728 | MAIL: BESTELLUNG@RECKE-FLEISCHWAREN.DE