

# ....nur noch erwärmen...

## **Gänsebraten**

im Backofen nach eigenem Ermessen erwärmen  
Empfohlen je nach Ofen 160 Grad ca. 60 min.

## **Flugente/Gänsekeule**

im Backofen nach eigenem Ermessen erwärmen  
Empfohlen 140 Grad ca. 40-60 min.

## **Wildschweinbraten**

im Schmortopf oder Wasserbad erwärmen.

## **Rinderroulade**

im Schmortopf oder Wasserbad erwärmen.

## **Beilagen**

**Klöße** im Wasser erwärmen und ziehen lassen (nicht kochen!)

**Kartoffel** im Wasserbad heiss legen.  
(oder in der Pfanne mit Butter und frischen Kräutern  
heiß schwenken )

**Rotkohl und Rosenkohl** im Wasserbad erwärmen.

**Saucen** warm stellen und nach Bedarf verlängern.

