



Ganzer Truthahn

Truthahnkeulen

ca. 4 kg

ca. 500 g

- **Sous-Vide gegart**
- **Truthahn aus Oberösterreich**

Die Packung mit dem Beutel herausnehmen, über einem Topf öffnen, den gesamten Inhalt austreifen. Eventuell nach eigenem Geschmack abschmecken. Die Truthahnkeulen/Truthahnbraten ins vorgeheizte Backrohr schieben, für ca. 15/20 Minuten (bei ca. 220°C) braten, bis gewünschte Bräune erreicht wird.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Ein Löffel Waldbeeren oder Preiselbeeren kann nicht nur das Auge, sondern auch den Gaumen erfreuen.

Zutaten: Gänsekeule, Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Kräuter, Gewürze, Kartoffelstärke, Rohrzucker, Waldbeeren

Lagerung: gekühlt lagern.

Haltbarkeit: 8 Tage nach Erhalt, sonst Einfrieren.

Rotkraut

ca. 300 g

Die Rotkraut-Packung mit einem scharfen Messer über einem Topf, dem Etikett entlang aufritzen. Rotkraut in den Topf geben und erwärmen.

Zutaten: Rotkohl, Essig, Zucker, Speisesalz, Gewürze, Süßungsmittel, Gluten (A)

Allergene: Gluten (A)

Lagerung: bei Raumtemperatur

Haltbarkeit: ca. 10 Tage nach Erhalt, ansonsten einfrieren

Verpackung: Kunst darm

Durchschnittlicher Nährwert per 100 g:

Energie: 74 kJ / 17 kcal

Fett: 0,3 g

- davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g

Kohlenhydrate: 2,4 g

- davon Zucker: 2,3 g

Eiweiß: 1,5 g

Salz: 1,6 g