



# Anleitung zum Erwärmen der Speisen



## **Rinderrouladen:**

### **Putengeschnetzeltes**

### **Lammkeule in Rosmarinsoße**

Lassen Sie die Fleischgerichte im Beutel und legen Sie diese ins heiße, aber nicht kochende Wasser und erwärmen diese für ca. 30 Minuten. Dann entfernen Sie den Beutel und servieren die Fleischgerichte.

### **Hankes köstlichen Honigrippchen**

Die vorgegarten Honigrippchen in der Aluschale mit Alufolie bei 120°C je nach Backofen ca. 1 Stunde erhitzt werden. Zwischendurch mit der Sauce übergießen

## **Beilagen:**

### **Rotkohl / Rosenkohl / Klöße**

Lassen Sie die Beilagen im Beutel und legen sie die ins heiße, aber nicht kochende Wasser und erwärmen sie für 10-15 Minuten.

Dann entfernen Sie den Beutel und servieren die Beilagen.

Bohnenbündchen in der Bratpfanne erwärmen oder bei 180°C 10min im Backofen

### **Kartoffelgratin:**

Stellen Sie das Kartoffelgratin in den vorgeheizten Ofen (160°C Umluft) für ca. 30 Minuten (je nach Backofen), bis das Gratin die gewünschte Bräunung erhalten hat und fertig ist Ihre leckere Beilage.