

A

AUTOSTADT
RESTAURANTS

GENUSS PAKET

BEI UNS IST GUTES NICHT NUR HANDGEMACHT,
SONDERN SORGSAM AUSGEWÄHLT
UND WENN IMMER MÖGLICH
AUS ÖKOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT.

Entdecken sie mit uns noch all die anderen Genusspakete der
Autostadt Restaurants: Immer neu und saisonal – ob Bestes vom Grill,
italienisch, oder vegetarisch.

[AUTOSTADT.DE/RESTAURANTS](https://www.autostadt.de/restaurants)

Teilen Sie mit uns Ihre Ideen und
Anregungen, um unsere Genusspakete
noch besser zu machen:



LAGUNE

ENTE TO GO

KEINE LUST ZU KOCHEN?

Ihre Ente für Zuhause!
Wir bereiten ein festliches Menü für Sie ofenfertig mit
Beilagen vor, welche Sie nur noch in Ihrem Ofen
für 30-50 je nach Bräunungsgrad regenerieren müssen.



Im
GENUSSPAKET:

400 ml Fruchtige Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
Ca. 2,2 kg Ente vorgegart,
gefüllt mit Wurzelgemüse und Entensauce

8 Stück Kartoffelklöße
200 g Apfelrotkohl
100 ml Bröselbutter

200 g Grünkohl
1 Flasche Rotwein 0,75l



3-4 Personen



30-50min



Ganz einfach



Salz & Pfeffer



Topf, ca 2,5 Liter
Topf ca. 5 Liter
Backofen

SO GEHTS! Die einzelnen Produkte des Genusspaketes finden Sie
hier auch in den Zubereitungsschritten wieder. Optimal vorbereitet
sind Sie nur noch ein paar wenige Handgriffe und ca. 30-50 Minuten
von Ihrem festlichen Menü entfernt!

- DIE ENTE** aus der Verpackung entnehmen und den Sud in einem
Topf auffangen.
- Das Geflügel auf einem Rost bei 220° Grad Umluft für 30 bis 50
Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, in den Backofen
schieben.
- DIE SAUCE** mit dem Sud aufgießen und zum Kochen bringen.
Nach Geschmack kann die Sauce mit Orangen oder Kirschen
verfeinert werden.
- DIE SUPPE**, den Grünkohl, sowie den Apfelrotkohl in Töpfen
bei mittlerer Hitze erwärmen.

- Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen,
die Klöße hineingeben und langsam köcheln lassen bis sie
oben schwimmen.
- DIE KLÖSSE** bei mittlerer Temperatur noch ca. 20 Minuten
ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen und mit warmer
Bröselbutter überziehen.
- DAS ANRICHTEN** Die Suppe servieren. Ente, Klöße sowie
Apfelrotkohl und Rosenkohl auf einem Teller anrichten.

LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN – SIE HABEN ES VERDIENT!



Hilfe! 0800 - 611 66 00
täglich 9-16 Uhr



restaurants@autostadt.de



[youtube.com/user/autostadt](https://www.youtube.com/user/autostadt)



GENUSS PAKET

ZUTATENÜBERSICHT UND ALLERGENE

Alle unsere Speisen und Getränke werden in BIO-Qualität angeboten. Die jährliche Kontrolle der EU-Öko-Verordnung wird von der staatlich zugelassenen Kontrollstelle Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH durchgeführt (DE-ÖKO-001). Falls wir einzelne Zutaten nicht aus ökologischer Herkunft beziehen können, sind diese mit einem * gekennzeichnet. Des Weiteren enthalten die unterstrichenen Inhaltsstoffe Allergene und Konservierungsstoffe.

Teilen Sie mit uns Ihre Ideen und Anregungen, um unsere Genusspakete noch besser zu machen:
restaurants@autostadt.de



INTERNAL

ZU HAUSE
EINFACH
GUT ESSEN.

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE:

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SUPPE –

Kürbis, Apfelmus, Gemüse-Zwiebel, Kokosmilch, Gemüfefond

ENTE GEFÜLLT MIT WURZELGEMÜSE –

Bauernente, Möhren, Sellerie, Zwiebel, Apfel, Rosmarin

ENTENSAUCE –

Rotwein, Tomatenmark, Sellerie, Zwiebel, Möhren, Lorbeer, Wacholder, Knoblauch

KARTOFFELKLÖSSE -

Kartoffeln, Kartoffelstärke, Salz, Guarkernmehl, Sonnenblumenöl

GRÜNKOHL –

Grünkohl, Senf, Öl, Salz, Pfeffer

APFELROTKOHL –

Rotwein, Rotkohl, Apfel, Zwiebel, Öl, Lebkuchengewürz

BUTTERBRÖSEL –

Butter, Semmelbrösel



Hilfe! 0800 - 611 66 00
täglich 9-16 Uhr



restaurants@autostadt.de



youtube.com/user/autostadt

