

Te NONA

RESTAURANT
EVENT
CATERING

Te Nona Weihnachtsente für Zuhause

Sous-Vide vorgegarte Ente (ca. 2 kg)

Entensoße | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

Das Set ist für 4 Personen und komplett vakuumverpackt

für nur 89,00€

**vorbestellbar ab sofort
abholbar ab 20.12.2025 abholen**

Wir bereiten alles vor und Ihr habt in wenigen Minuten euren Festtagsbraten fertig. Die Anleitung zur einfachen Zubereitung legen wir bei, sodass Ihr ohne Stress die Festtage und die leckere Weihnachtsente genießen könnt.

1. Die Ente ca. 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.
 2. Backofen vorheizen:
Umluft 180 Grad / Ober & Unterhitze 200 Grad
Sowie einen größeren Topf mit Salzwasser zum kochen bringen.
 3. Die Ente auspacken (Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen. WICHTIG die Flüssigkeit wird später benötigt) und auf ein Backblech mit der Brust nach oben legen. Das Backblech dann in den unteren Teil des Backofens für ca. 30 Minuten schieben.
 4. Die Kartoffelklöße auspacken und in das kochende Wasser geben. Die Hitze so reduzieren, dass das Wasser nur leicht köchelt. Die Klöße für ca. 20 Minuten ziehen lassen.
 5. Den Rotkohl in einen Topf umfüllen und bei kleiner Hitze erwärmen - gelegentlich umrühren.
 6. Die Soße ebenfalls in den Topf mit der Flüssigkeit von der Ente geben und erwärmen. Die Soße eventuell mit Stärke oder Soßenbinder andicken.
 7. Nach 20 Minuten die Temperatur vom Backofen bei Bedarf nochmal ein wenig erhöhen, damit die Ente schön kross wird.
 8. Das Weihnachtsmenü genießen!
Wir wünschen Guten Appetit & ein schönes Weihnachtsfest!
-