

## ZUBEREITUNG

### Bio Dinner Cooking Box

**Die Vorspeisen** sind bereits servierfertig und werden nur noch in Szene gesetzt, sowie festlich dekoriert. Die Linsen für den Blumenkohl am besten lauwarm vor dem Essen über den Blumenkohl gießen – das schmeckt am besten. Servier das Lachs-Tatar am besten mit etwas frischem Brot.

Wenn „**Gänsekeulen**“ dazubestellt wurden, heiz den **Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze** vor. Mit einem Pinsel die Marinade auf die Keulen geben und für etwa 30 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in den Ofen geben. Es ist schon in Backpapier eingewickelt, das du dafür nutzen kannst.

MENU  
EXTRA!

Salzwasser für **die Knödel** aufsetzen, einmal aufkochen lassen und die Knödel hinzugeben. Nimm den Topf von der Hitze und setze einen Deckel drauf. Sobald die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig. Servier die Knödel in einer Schale mit etwas Kochwasser und garniere sie mit den Bröseln.

Den **Marroni Braten** in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einer Flocke Margarine oder neutralem Öl leicht anbraten. Mit etwas Sauce am Ende glasieren.

**Die Sauce** muss nur erwärmt werden. **Das Rotkraut** ist bereits fertig gekocht und wird nur in einem Topf mit einem Schuss Wasser erwärmt.

Für **das Dessert** staube einfach etwas Kakao darüber.

**Unser Tipp:** Das Dressing für den Feldsalat wird separat gereicht, damit der Feldsalat knackfrisch bleibt.