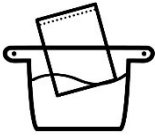








## Liebe Gäste,

Danke, dass ihr uns unterstützt und Euch eine Portion Westrich für Zuhause abgeholt habt.

Die Beutel, in denen das Essen verpackt ist, sind **bis 80°C hitzebeständig**. Auch einen Besuch in der Mikrowelle überleben sie gut.

Bitte bewahrt die Speisen bis zur Zubereitung gekühlt auf.

	Vakuumbbeutel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben und Essen einfach im Beutel erhitzen.
	Vakuumbbeutel aufschneiden und das Essen einfach wie bei Muddi im Topf warm machen
	Beutel öffnen, Essen in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und in der Mikrowelle erwärmen.
	Beutel öffnen, Essen in eine Schüssel füllen, einen Schluck Wasser dazu, mit Frischhaltefolie abdecken und in der Mikrowelle erwärmen
	Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Essen goldgelb angehen lassen oder nach Geschmack auch hellbraun anbraten.
	Umluft Backofen 100°C
	Auf einen Teller geben und langsam in der Mikrowelle erhitzen

## *Anleitung*

### **Rinderkraftbrühe | Kürbissuppe**

Ihr könnt die Suppe in einem mit Wasser gefüllten Topf im Vakuumbutel erhitzen. Alternativ dazu könnt ihr die Suppe auch direkt im Topf erhitzen.

### **Sonntagsbraten**

Den Braten könnt ihr entweder im Vakuumbutel im Wasserbad erhitzen oder aus dem Beutel nehmen und im Topf in der Sauce warm machen

### **Rotkohl**

Den Rotkohl könnt ihr wahlweise im Vakuumbutel im Wasserbad erhitzen oder aus dem Beutel nehmen und im Topf erwärmen.

Der Rotkohl kann noch Lorbeerblätter oder Stücke von Vanilleschoten enthalten, bitte esst diese **nicht** mit.

### **Kartoffelklöße**

Die Klöße aus dem Beutel nehmen und in eine Schüssel geben. Einen Schluck Wasser dazugeben, mit Frischhaltefolie abdecken und in der Mikrowelle 1-2 min. je nach Leistung erhitzen. Sollte keine Mikrowelle vorhanden sein, im Beutel im Wasserbad erhitzen.

### **Currywurst**

Die Currywurst wahlweise im Wasserbad oder Topf erhitzen.

### **Wildgulasch**

Das Wildgulasch wahlweise im Beutel oder Topf erhitzen.

### **Selleriepüree**

Das Püree am besten aus dem Beutel in eine Schüssel umfüllen und in der Mikrowelle erhitzen. Sollte keine Vorhanden sein, den Beutel im Wasserbad erhitzen.



### **Wurzelgemüse**

Das Wurzelgemüse wahlweise im Beutel im Wasserbad erhitzen oder in einen Topf umfüllen und erhitzen.

### **Spätzle**

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Spätzle in die Pfanne geben und langsam erhitzen. Wer mag, kann sie auch mit leichter Farbgebung braten.

### **Kaiserschmarrn**

Den Kaiserschmarrn aus der Packung nehmen und auf einen Teller geben. Langsam in der Mikrowelle erhitzen. Sollte keine Mikrowelle vorhanden sein, im Backofen bei Heißluft ca. 100 C° erhitzen.

### **Zwetschgenröster & Vanillesauce:**

Zwetschgenröster entweder im Vakuumbbeutel im Wasserbad erhitzen oder im Beutel in der Mikrowelle erhitzen oder in einen Topf umfüllen und auf dem Herd erhitzen.