



Ihre Anleitung zum Erwärmen der Aschbacher Schmankerl

Cremesuppe:

- Beutel öffnen
- Suppe in einen Topf geben
- bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren erwärmen

Kalbsbäckchen:

- Beutel öffnen
- Kalbsbäckchen mit Sauce in einen Topf geben
- bei kleiner Hitze langsam erwärmen
- Umrühren nicht vergessen

Ragout vom Maibock:

- Beutel öffnen
- Ragout in den Topf geben
- bei kleiner Hitze langsam erwärmen
- Umrühren nicht vergessen

Krustentier-Pflanzerl:

- Beutel öffnen
- Ofen auf 160°C vorheizen und Pflanzerl circa 8-12 Minuten erwärmen
- Sauce separat in einem Topf langsam erwärmen

Maischolle:

- Beutel öffnen
- Ofen auf 160°C vorheizen
- Scholle in Mehl wenden
- bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten pro Seite in einer Pfanne knusprig anbraten
- anschließend würzen und nochmal für 8-10 Minuten in den Ofen

Kartoffelgnocchi:

- Beutel öffnen
- Gnocchi bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten, je nach Wunsch, goldbraun braten
- Gnocchi leicht salzen

Schokoladenkuchen:

- Folie entfernen
- Schokoladenkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- im vorgeheizten Ofen bei 160°C für 9-10 min. erwärmen
- Alternativ: für 30 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle

Beilagen:

- Verpackung entfernen
- Kartoffelgratin bei 150°C Heißluft ca. 18 min. im Ofen erwärmen und zum Schluss mit Grillfunktion fertigstellen
- Topfenspätzle mit etwas Butter in der Pfanne erwärmen. Eventuell mit etwas Salz und Muskat verfeinern
- Serviettenknödel mit etwas Butter in der Pfanne braten
- Mairübchen / Spargelragout in einem Topf bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Umrühren erwärmen
- Alle Gerichte vor dem Servieren abschmecken eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abrunden
- Baguette tiefgefroren bei 180°C ca. 20 min. aufbacken

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Lechner
und das gesamte Team des Aschbacher Hofes