

Küchenfertig für die Festtage – einfach & richtig lecker!

Du genießt, wir übernehmen die Vorbereitung – wie immer in echter Bode-Qualität.

Unsere küchenfertigen Klassiker:

- Adventsbraten mit Maronen, Zwiebeln & Speck
- Gefüllter Schweinerücken – pikant oder mit Maronen & Speck
- Schweinemedallions im Blätterteig
- Sauerbraten vom Urberacher Rind
- Zartes Geschnetzeltes mit Hokkaido
- Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ – küchenfertig oder auch fix & fertig gekocht

Frisch gekocht & vakuumiert:

- Burgunderbraten vom Rind
- Schweine-Gulasch mit Preiselbeeren & Waldpilzen
- Vorgegarte Gänsekeulen

Frischgeflügel

Gänse, Flugenten, Puten & Poularden.

Im Laden, telefonisch oder bequem über die Bode App
Mehr Infos:

Vorbestellungen
bis 13. Dezember!

Kontakt & Vorbestellung
Metzgerei Markus & Sandra Bode
Taunusstraße – 63225 Langen
Telefon: 06103 / 21579
E-Mail: info@metzgerei-bode.de
Website: metzgerei-bode.de



**METZGEREI
BODE**

Kochanleitung – Festtagsgerichte

Küchenfertige Gerichte

Adventsbraten / Gefüllter Schweinerücken

Im Ofen bei 160–170 °C garen. Braten vorher anrösten, mit etwas Brühe oder Soße angießen.

Garzeit: ca. 60–80 Minuten.

Schweinemedallions im Blätterteig

Bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Sauerbraten

Anbraten, mit Beize und Brühe ablöschen und ca. 2–2,5 Stunden schmoren.

Geschnetzeltes mit Hokkaido

Kurz anbraten, mit Brühe und Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln.

Rinderrouladen (kalt vorbereitet)

Anbraten, mit Brühe/Soße ablöschen und 1,5–2 Stunden schmoren.

„Fix & fertig gekocht“ nur sanft erwärmen.

Frisch gekocht & vakuumiert

Burgunderbraten

Beutel 15–20 Minuten im Wasserbad erwärmen oder Inhalt im Topf heiß machen.

Schweine-Gulasch

Beutel 10–15 Minuten im Wasserbad erhitzen oder im Topf aufwärmen.

Souvide gegarte Gänsekeulen

Aus dem Beutel nehmen und 10–15 Minuten bei 200 °C im Ofen knusprig braten.

Alternativ im Beutel 15 Minuten im Wasserbad erwärmen.