



# Ofen-Lecker-Schmecker

## Orangenente



### Grundlage:

Für die Orangenente wird eine frisch geschlachtete Flugente von ca. 3 kg verwendet. Das reicht für 4-5 Portionen.

### In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten die Orangen-Ente für Sie zu dem von Ihnen genannten Abholtermin vor. Dazu wird die frische Ente gewürzt und mit ein Mischung aus Äpfeln, Cranberrys, Zwiebeln, Orangenscheiben sowie zum feinen Abschmecken unserer LandFrucht Orange-Ingwer. Damit die Orangenente ein gutes Aroma bekommt und schön saftig bleibt, geben wir zur Ente in den Bratschlauch noch einen Schuss Weisswein.



### Bei Ihnen zu Hause:

Ca. 2,5 Stunden bevor Sie das Essen servieren möchten, schieben Sie ganz einfach die bereits im Bratschlauch verpackte Ente in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen.



### Beilagen:

Zur Orangenente empfehlen wir westfälische Kartoffelklöße mit leckerem Rotkohl und einen guten Rotwein.

*Lassen Sie es sich lecker schmecken!*

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg, 33330 Gütersloh

Tel.: 05241 33 72 81, Fax 05241 33 72 82

[www.meierhof.de](http://www.meierhof.de)