



Tel.: 0421 – 56800 // Fax.: 0421 -563648 // info@nobel-moordeich.de
www.nobel-moordeich.de

-Eine vorgegarte, frische Oldenburger Ente für 85,00 €?*
Stand 18.10.2025

Begrenzte Stückzahl. Auf Vorbestellung bis 15.12. möglich.
Unser außer Haus Angebot für 2025 bis zum 23.12.2025

frisch, Oldenburg- (ca 2-3 kg, MIT Beilagen) 85,00

Beilagen

Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß, Kartoffeln, Sauce

Zusätzlich Sauce extra pro 500 ml 10,50

Bitte bringen Sie Ihr Blech für den Transport der Ganzen Ente mit

Wir verpacken dieses Jahr alle Beilagen zur Vermeidung von Warteschlangen

* * *

VORBEREITUNG

Tipp: Falls Sie am Vortag gekauft haben: Die **Ente** an dem Tag, wo Sie verzehrt werden soll, rechtzeitig aus der Kühlung nehmen, so dass diese mit Raumtemperatur in den Ofen kommt. Garen von Lebensmitteln mit bereits erreichter Raumtemperatur ist für die Beilagen und die **Ente** optimal und sparsamer im Energieverbrauch. Zugleich ist so schonenderes Garen möglich.

HEISSLEGEN

Ofen auf 110 ° C vorheizen, dieser kühlt auf ca. 80° durch das Beschicken (Ofentür ist offen) mit der **Ente ab 10-15 Minuten**, gegebenenfalls länger, je nach Ofen und Fahrtzeit, drinnen lassen, Bräter mit etwas Feuchtigkeit angießen, fertig. Ist die **Ente** heiß (Kann zwischen den Schenkel gefühlt werden).

Zum crossen der Haut den Ofen zum Schluss **2-3 Minuten** auf 140 C Hochheizen – Temperaturen ggfs höher, je nach Leistungsfähigkeit des Ofens

Beilagen: Feuerfeste Gefäße mit Deckel kurz in den heißen Ofen, oder in einem vorher aufgesetzten, heißen Wasserbad reinstellen. Oder auf den Herd.

G A N S A K T U E L L
zum mitnehmen