

AMMER Wiesenzelt präsentiert:

# Rezept

## für einen wunderbar knusprigen Hendl Entengenuss auch zu Hause

Ihr AMMER-Geflügel wurde in das von uns vielfach getestete, produktoptimale Wickelpapier sorgsam gehüllt, um diesem Genuss einen möglichst qualitätssicheren Transport nach Hause zu gewährleisten.

Leider ist es nicht zu vermeiden, dass durch die Verpackung des heißen Grillgutes Feuchtigkeit nach aussen tritt und der rösche Zustand der leckeren Hendl- oder Entenhaut je nach Wegezeit weniger werden kann.

**Deshalb mein Rat:** Legen Sie Ihr Geflügel zu Hause noch 12-15 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen. Dann wird es wieder wunderbar knusprig.

**Und keine Sorge:** Das Fleisch wird dadurch nicht trocken. Guten Appetit wünscht Ihr Hendl-Versteher  
Josef Schmidbauer  
Chef-Griller & AMMER Wirt

[www.ammer-wiesn.de](http://www.ammer-wiesn.de)



