

WICHTIGER HINWEIS

Der gelieferte Haggis wurde gefroren an Sie versandt. Je nach Versanddauer könnte die Ware eventuell in angetautem Zustand bei Ihnen ankommen. Den Haggis am besten sofort nach Erhalt im Kühlschrank bei ca. 4 bis 7 Grad lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren.

Eingefroren ist der Haggis ca. 1 Jahr haltbar; bitte das Verfallsdatum (best before) prüfen.

Zubereitung:

- Gefrorenen Haggis mindestens 1 Tag vorher im Kühlschrank auftauchen lassen
- Das Produkt ist servierfertig, d.h. es handelt sich hierbei nicht um rohes Fleisch, sondern die Masse ist bereits vorgekocht, sowie gewürzt und muss lediglich erhitzt werden
- Aus der Plastikverpackung entfernen ohne den Darm zu beschädigen; Ausnahme: bei den Haggis-Catering-Packs ist die Plastikhülle gleichzeitig der Kunstdarm
- In Alufolie einpacken und in ein Wasserbad (Backwanne) legen, sodass der Haggis ca. zu einem Viertel im Wasser liegt
- Den Haggis in der Wanne bei ca. 180 Grad im Ofen erhitzen:
 - 907 Gramm: ca. 1 Stunde 5 Minuten
 - 1300 Gramm: ca. 2 Stunden
 - 3680 Gramm: ca. 3 Stunden
- Traditionell am besten mit Kartoffelpüree und Steckrüben servieren. Steckrüben erhalten Sie mittlerweile in den meisten Bio- und Supermärkten