

Gänsebraten: Soul Food kommt ins Haus

Privat und ungestört in den eigenen vier Wänden genießen

Ab sofort lässt *Soul Food* den Gänsebraten ins Haus fliegen: Dithmarsche Freilauf-Gans, fertig gegart und im Vakuum-Beutel bereits portioniert, mit selbstgemachtem Apfel-Rotkohl, fruchtig weihnachtlicher Gänse-Jus mit Sternanis-Kardamom und Ingwer sowie Serviettenknödel und Portwein-Maronen. Die Gans (4,5 – 5,5 kg) kostet 133 € und ist für 4 Personen gedacht. Der Preis ist höchst moderat. Während die meisten die Gänse im Ganzen anbieten, erlaubt die Portionierung, dass man sich auch zu zweit eine Gans liefern lassen kann und diese auf zwei Tage verteilt aufischt, sofern man sie nicht gleich auf einmal verspeist.



Thomas Funke serviert persönlich

Revival für den Sonntagsbraten, den Soul Food ebenfalls anbietet: Der Sonntagsbraten ist ein kulinarischer Sehnsuchtsort. Er duftet nach Behaglichkeit in dampfender Küche und mütterlicher Fürsorge. Aber wo wartet schon ein Sonntagsbraten auf uns? Der Sonntagsbraten scheint ein Relikt vergangener Zeit. Thomas Funke von *Soul Food* will ihn wieder beleben und liefert ihn sogar noch ins Haus.

Der saftige Kalbsrollbraten (im Bild oben) wird mit einer Knoblauch-Zimt-Jus auf Höhe gebracht und kann am Stück oder tranchiert vakuumiert geliefert werden. Dazu gibt es drei Scheiben Serviettenknödel mit Speck und Petersilie sowie selbstgemachten Apfel-Rotkohl. Auch eine Versuchung ist der Braten vom Duroc-Schweinenacken mit Apfelwein-Jus und den gleichen Beilagen. Ein halbes Kilo vom Braten, der gut und gerne für zwei Personen reicht, kostet 30,50 €, die Beilagen

(jeweils 100 Gramm) werden mit 4,50 € berechnet. Insgesamt kostet der rollende Sonntagsbraten vergnügliche 35 € (plus derzeitige MwSt. von 5%). Hinzu kommen Anfahrtskosten (Frankfurt/Offenbach/Taunus) von 15 €, andere Zielgebiete im Rhein-Main-Gebiet nach Absprache. Bei einer Bestellmenge von über 99 € entfallen die Anfahrtsgebühren. Der Sonntagsbraten wird natürlich nicht nur sonntags geliefert.

Thomas Funke kann mit seinem „fahrenden Restaurant“ an jeden beliebigen Ort kommen, ins Büro, in den Garten oder ins Haus. Die Sonntagsbraten, ein kreatives Menü oder ein kleines Buffet gehören zum Repertoire, an Weihnachten und Silvester ist *Soul Food* wieder verstärkt im Einsatz, weshalb man rechtzeitig buchen sollte.

Soul Food, Kelkheim, Frankfurter Str. 172, Tel. 0172 6971061.

E-Mail: info@soulfood.de

www.soulfood.de



Thomas Funke betreibt seit 10 Jahren mit Soul Food sein eigenes Unternehmen. Zu seinen Stationen gehörten der Frankfurter Brückenkeller und die Egner Höfe am Tegernsee. Funke kochte in der Blütezeit des Frankfurter Museumslokals Schirn, die seinerzeit Klaus-Peter Kofler betrieb und bei dem er auch zweitweise für die gesamte Cateringküche verantwortlich war.

Porträt von Thomas Funke und Soul Food:

<https://www.fienholdbiss.de/aktuelles/private-cooking-der-spitzenkoch-fuer-zuhause/>