

GÄNSESCHMAUS FÜR ZUHAUS! ZUBEREITUNGSANLEITUNG

GAULS CATERING WÜNSCHT
IHNEN SCHÖNE FESTTAGE!

VIEL FREUDE & GUTEN APPETIT



GÄNSESCHMAUS FÜR ZUHAUS! ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Die Gans

- den Backofen auf 140 Grad (Umluft) vorheizen
- den Bratschlauch mit der Gans an der Oberfläche 5x einstechen
- die Gans im Bratschlauch für 80 Minuten im Ofen erhitzen
- nach 80 Minuten auf 180 Grad erhöhen - Gans weitere 15 Minuten

OHNE

Bratschlauch erhitzen, somit erhalten Sie eine krosse Haut

Für die Saftigkeit mit Gänsefond begießen

- Rotkohl aus dem Beutel nehmen & im Topf auf mittlerer Stufe langsam erhitzen
- Klöße aus dem Beutel nehmen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben, den Topf vom Herd ziehen, mit einem Deckel schließen & die Klöße im Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen
- Jus aus dem Glas in einen Topf füllen & auf mittlerer Stufe langsam erhitzen, mit einem Schneebesen die Jus alle paar Minuten im Topf umrühren, sodass sie nicht am Topfboden ansetzt. Den entstandenen Bratensaft der Gans können Sie unter die Jus rühren
- Gans tranchieren und anrichten - Guten Appetitt!

Der süße Abschluss

- Die Bratäpfel bei 160 Grad (Umluft) für 15 Minuten im Ofen erhitzen

