

Gans to go

Alle Komponenten werden von uns fachgerecht zubereitet und lecker abgeschmeckt. Verzehrfertig und heiß verlässt Ihre Gans unsere Küche. Ihre Aufgabe zu Hause ist lediglich eine kleine Endbearbeitung nach unserer Anleitung, die Sie auf der nächsten Seite finden.

Ihre passende Weinbegleitung

2017 Cuvée R – Unsere Rotweincuvée

Spätburgunder | Lemberger | Merlot

Jürgen Ellwanger | Winterbach | Remstal | Württemberg

0,75 l Flasche

24,80

Bitte geben Sie uns mindestens **2 Tage Vorlaufzeit** mit Ihrer Bestellung!

Anleitung

zur perfekten Endbearbeitung Ihrer Gans bei Ihnen zu Hause

1. Heizen Sie Ihren Backofen (Ober-/Unterhitze) rechtzeitig auf ca. 200°C vor.
2. Schieben Sie die Gans direkt nach Ihrer Ankunft zusammen mit dem Gänsefond **ohne** Abdeckung für ca. 10 Minuten in den Ofen (mittlere Schiene). Sollte die Gans wegen längerer Transportzeit oder sonstiger Verzögerung bereits ausgekühlt sein, verlängern Sie die Zubereitungszeit entsprechend.

Wichtig: Die Kerntemperatur sollte idealerweise ca. 60-65°C betragen. Achten Sie darauf, dass im Ofen nicht zu viel Dampf entsteht! (Öffnen Sie eventuell ganz leicht die Ofentür, damit der Dampf entweichen kann.)

3. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit Rotkraut, Semmelknödel, Apfelspalten & Maronen und Soße jeweils getrennt in kleinen Töpfen.
4. Erwärmen Sie passende Teller.
5. Kontrollieren Sie die Gans regelmäßig. Die Haut sollte knusprig, aber nicht zu dunkel werden. Sollte der Gänsefond in der Schale mit der Zeit einkochen, bevor die Haut kross ist, geben Sie einfach 2-3 Esslöffel Wasser in die Schale.
6. Wenn die Haut kross genug ist, nehmen Sie die Gans aus dem Ofen. Die Karkasse ist bereits entfernt. Jetzt müssen Sie nur noch Keule und Brust in jeweils 3 Teile schneiden. Richten Sie alle Komponenten auf den vorgewärmten Tellern an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit 😊