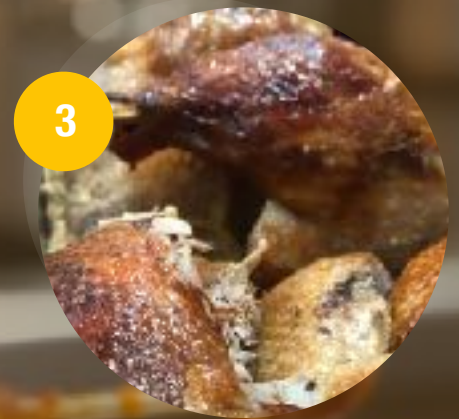


WIR HABEN DA ETWAS VORBEREITET:



„to go“  
**GANNS**

wie selbstgemacht



#1 ALLE ZUTATEN

frisch zubereitet

#2 VAKUUMIERT

einfach abholen

#3 ZU HAUSE ERWÄRMEN

wann immer es Ihnen gefällt...

Meine Kollegen im Fernseher sagen dann immer :  
Ich hab das schon mal vorbereitet  
Und genauso machen wir es auch. :-)

Wir braten und portionieren die leckere Gans, stellen die Beilagen und Saucen zusammen, vakuumieren alles, und Sie holen das Paket einfach bei uns ab.



Sie bekommen

- eine gebratene Gans (4 Portionen)
- 8 Portionen Kartoffelknödel-Teig
- 4 Portionen Apfelrotkraut
- 4 kleine Backäpfel mit Preiselbeeren
- Gänsesauce
- Gänsebrühe
- Backschale für die Gans

Die Beilagen und die Sauce erhitzen.

Ihren Ofen heizen Sie auf 160° Grad Umluft vor.

Die mitgelieferte Backschale setzen Sie auf ein Backblech, gießen etwas von der Gänsebrühe in die Backschale (1cm) und legen die vorportionierte Gans darauf. (Hautseite nach oben)

Sie geben die Gans nun für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Nach den 15 Minuten schalten Sie die Grillstufe dazu.

Je nachdem wie schnell der Ofen ist, dauert das 3-5 Minuten um die Gans zu „knuspern“.

Sie sollten jetzt beim Ofen bleiben um zu vermeiden, dass die Gans zu dunkel wird.

Das wars - wir wünschen Guten Appetit!

€ 21,50

PRO PORTION