



Ganze Gans / Zubereitung zu Hause 30 Minuten fertig – vorgegart

Sie bekommen eine vorgegarte, warme, ganze Gans, Soße, Knödel, Rotkraut, Bratäpfel.

1. Ganze Gans
Den Backofen auf 100° Grad Umluft vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist geben Sie bitte die ganze Gans in einem passenden Bräter in den Ofen. Nun erhöhen Sie die Temperatur auf 170° Grad. Die Garzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
2. Kartoffelknödel
In der Zwischenzeit stellen Sie einen entsprechenden Kochtopf mit ca. 3 Liter gesalzenem Wasser auf und bringen es zum Kochen. Wenn das Wasser kocht geben Sie die Knödel in den Topf und reduzieren die Temperatur. Die Knödel sollen nur noch ziehen und sind nach 20 Minuten heiß,
3. Rotkohl & Gänsesoße
Rotkohl und die Gänsesoße bitte ebenfalls je in einem separaten Topf erhitzen.
4. Bratäpfel
Die gefüllten Bratäpfel in einer separaten Schale 15 Minuten mit der Gans in den Ofen schieben.

Ganze Gans zum selber braten – kalt

Sie bekommen eine ganze Gans gewürzt und gefüllt mit Apfel und Zwiebeln. Die Gans wurde von uns 30 Minuten im Wasserdampf gegart.

1. Ganze Gans
Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist geben Sie bitte die Gans in einen passenden Bräter in den Ofen. Stellen Sie die Uhr auf 90 Minuten. Nach Ablauf der Zeit erhöhen Sie die Temperatur auf 220 ° und braten die Gans weitere 15 Minuten. Zwischendurch immer mal wieder mit dem austretenden Fett übergießen.

Beilagen werden wie oben beschrieben erhitzt.

Viel Spaß und Bon Appetit