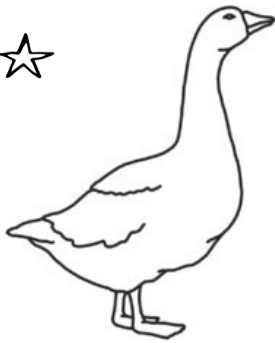


Feldmanns

Hausmannskost

Essen · Trinken · Klönen



Gans ganz einfach

- 15 min. und fertig -



Sie finden alle Zutaten im Vakuumbbeutel.

- Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Einen Topf mit Salzwasser für die Klöße zum Kochen bringen.
- Rotkohl, Maronen und polnische Sauce (für die Klöße) auf dem Herd in Kochtöpfen erwärmen
- Gänsebrust und -keule auf einem ungefetteten, tiefen Backblech mit der Haut nach oben legen. Den beiliegenden Gänsefond über Brust und Keule gießen. Bratäpfel ebenfalls auf dem Backblech verteilen.

Achtung Timing ist gefragt!

- Rotkohl, Maronen und polnische Sauce (für die Klöße) sollten jetzt eine gewisse Grundwärme haben.
- Gänse nun in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Ca. 12 min. fertig garen.
- Nach 6 min. die Klöße in das bereits aufgekochte Wasser geben. Im nicht mehr siedenden Wasser 6 min. fertig garen, bis die Klöße an der Oberfläche schwimmen.
- Jetzt müsste die Gans ebenfalls fertig sein!
- Falls die Haut der Gans nicht cross genug ist, kann man die Grillfunktion des Ofens für kurze Zeit dazuschalten.

Jetzt anrichten!



Guten Appetit ...



Sachsenstraße 156 • 45665 Recklinghausen
Telefon 0 23 61 / 90 77 234
www.feldmanns-echte-hausmannskost.de
E-Mail: jensfeldmann@hotmail.de

