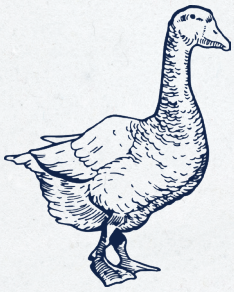
Wirtshaus am See

DIE WIRTSHAUS GANS TO GO KARTE AB 11.11.2022

So glänzen Sie in der Weihnachtszeit nicht als Herdmuffel, sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Ihre Lieben.

Nach Vorbestellung* können Sie jederzeit ab dem 11.11.2022 und vor allen Dingen an Heilig Abend in der Zeit zwischen 12 und 14 Uhr und am 1. und 2. Feiertag zwischen 10 und 12 Uhr bei uns im „Wirtshaus am See“ Ihre perfekt gegarte Gans (ca. 5 kg / ca. 4-5 Pers.) abholen.



GANS TO GO KARTE

AB 11.11.2022

Sie haben die Wahl zwischen:

GANS ALLEIN

die Gans ohne Beilagen, jedoch mit 0,5 l feinster Gänsesoße

€ 109,–

oder

GANS TRADITIONELL

mit den leckeren hausgemachten Beilagen, 8 Kartoffelklößen, je Rot- und Rosenkohl und natürlich 0,5 l feinster Gänsesoße

€ 139,–

HABEN SIE LUST AUF GÄNSESCHMALZ HUBERTUS ART?

Gerne halten wir ein Glas hausgemachtes Wirtshaus Gänseschmalz mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Kräutern für Sie bereit.

€ 5,–

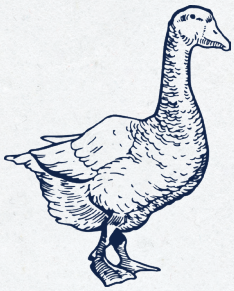
0,5 L FEINSTE GÄNSESOSSE

€ 6,–

* mit einem Tag Vorlauf

Member of... HOLLE The Food Group

Stand: 08.11.2022



GANS TO GO ANLEITUNG

SO GELINGT DIE GANS TO GO EINFACH UND BEQUEM

1. Legen Sie die Gans auf ein Backblech bzw. in einen Bräter, geben so viel Wasser dazu, dass der Boden gut bedeckt ist und schieben die Gans bei ca. 120 Grad (Umluft), in den vorgeheizten Ofen.

2. Zum Erwärmen der Beilagen, stellen Sie einen etwas größeren Topf, halbvoll gefüllt mit Wasser auf den Herd und bringen es zum Kochen.

3. Legen Sie die Kartoffelknödel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe leicht weiter köcheln.

4. Nach ca. 20-25 Min. legen Sie beide Beutel mit Rot- und Rosenkohl dazu.

5. Schneiden Sie den Beutel mit der Soße über Eck auf, gießen die Soße in einen Topf und kochen diese vor dem Servieren einmal kurz auf.

6. Nach ca. 30-45 Minuten, je nach Backofen, ist die Gans fertig und die Beilagen heiß zum Servieren. Wenn Sie eine knusprige Haut auf der Gans wünschen, stellen Sie den Ofen für die letzten 10 Minuten auf 180 Grad Oberhitze/Grill.

7. Die Gans aus dem Ofen holen.

8. Kartoffelknödel, Rot- und Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen, die Beutel aufschneiden, anrichten und mit der Gans servieren. Soße nicht vergessen.

9. Setzen Sie sich mit Ihren Liebsten an den Tisch und lassen es sich schmecken.

Falls Sie ein wenig ungeübt sind eine Gans zu zerlegen, empfehlen wir www.youtube.de
– Suchbegriff: Gans tranchieren

Member of... HOLLE The Food Group

Stand: 08.11.2022