



Wirtshaus am See

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. 180 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 und den Rotkohl mit Vakuumbbeutel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe weiter leicht köcheln.

4.

Nach ca. 20-25 Min. legen sie den Beutel mit Rosenkohl dazu.

5.

Packen sie die Backäpfel aus, setzen sie auf ein Backblech und schieben diese zu der Gans in den Ofen.

6.

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

7.

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 Oberhitze.

8.

Die Gans und die Backäpfel aus dem Ofen holen.

9.

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

10.

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.lecker.de Suchbegriff: Gans tranchieren