

Zubereitung Ihres Gänsebratens

In nur 4 Schritten zum Festessen



1 VORBEREITUNG

Packen Sie die Zutaten aus. Legen Sie Ihre Gans ruhig schon einige Zeit vor der Zubereitung heraus, damit sie innen nicht mehr so kalt ist. Unsere Gans wird mit einem ofenbeständigen Gänse-Bräter geliefert.

Heizen Sie den Backofen auf 150 °C (Umluft) auf.



2 ERHITZEN

Nehmen Sie die Gans aus der Folie heraus. Geben Sie nun 200 ml Wasser in die Schale hinzu und schieben Sie die Gans mittig in den vorgeheizten Backofen. Erhitzen Sie alles für ca. 20 bis 25 Minuten.



3 BEILAGEN WÄRMEN

Erhitzen Sie die geschlossenen Beutel in einem Kochtopf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten. Erhöhen Sie nun die Ofentemperatur auf 230 °C und lassen Sie die Gans schön knusprig werden. Nach weiteren 15-20 Minuten ist Ihre Gans fertig und bereit zum Servieren.

Kleiner Tipp vom Profi: Bestreichen Sie die Gans ein- bis zweimal mit dem Gänse-Saft, sodass die Haut schön knusprig wird.



4 FERTIGSTELLUNG

Nehmen Sie die Beutel vorsichtig aus dem Wasserbad, schneiden Sie sie auf und füllen Sie den Inhalt zum Servieren in ein geeignetes Gefäß um.

Nehmen Sie die Gans nach Ende der Garzeit aus dem Backofen und richten Sie sie auf einer Platte an. Nun müssen Sie die Gans nur noch am Tisch wie gewünscht portionieren und das Festessen kann beginnen.

GUTEN APPETIT!

HINWEIS: Bitte kühlen Sie sofort nach dem Öffnen des Pakets alle Zutaten im Kühlschrank.

Unsere Gans mit Beilagen ist bei 4°C gekühlt bis zu 48 Stunden haltbar.

Wir lieben Feedback! Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns:
☎ 06252 126848 | ✉ info@gans2go.de

www. **Gans2Go** .de