

# Lecker-Shop



Eskildsen

WERMSDORF SEIT 1959



## Zubereitung in 60 Minuten

### Klassischer Gänsebraten – in the box –

- Sie brauchen für die Zubereitung:
- 1 Topf (für das Wasserbad)
  - 1 Bräter oder Backblech
  - 2 Spieße (für das Wasserbad) **oder** • 2 Kochlöffel + Wäscheklammern

#### Schritt 1

##### Gänsebraten im Ofen zubereiten

- Gans aus dem Folienbeutel nehmen
- Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen
- Die Gans mit ca. 350 ml Wasser im Bräter in den Ofen schieben und 40 Minuten garen
- Danach bei 200 Grad Umluft weitere 20 Minuten garen (bei Ober-/Unterhitze jeweils 20 Grad mehr)



ca. 60 Minuten im Ofen erhitzen

#### Schritt 2

##### Apfel-Rotkohl und Sauce im Wasserbad zubereiten

- Einen Topf mit Wasser erwärmen (**nicht kochen**)
  - Die beiden Beutel mit Rotkohl und Sauce **oberhalb** der Schweißnaht durchstechen
- oder:
- Die Beutel mit Wäscheklammern an Kochlöffeln befestigen
  - Beutel in den Topf hängen und erhitzen



ca. 20 Minuten im Wasserbad erwärmen

#### Schritt 3

##### Gänsebraten anrichten

- Den Gänsebraten aus dem Ofen nehmen
  - Gänsebraten auf einem großen Teller portionieren; das geht ganz einfach, weil nur noch die Keulenknochen vorhanden sind.
- Das aufwändige Tranchieren können Sie sich sparen!



#### Schritt 4

##### Beilagen anrichten

- Die Beutel mit Apfel-Rotkohl und Sauce aufschneiden und in Sauciere oder Schüssel füllen
- Den Tisch zwischendurch decken, solange die Leckereien im Ofen und auf dem Herd stehen



Familie Eskildsen  
wünscht guten Appetit!

[eskildsen.de/lecker-shop](http://eskildsen.de/lecker-shop)



scan mich

Eskildsen GmbH  
Am Lindigt 1  
04668 Grimma  
OT Mutzschen