



Eskildsen

GÄNSEMARKT WERMSDORF



Klassischer Gänsebraten - in the Box -

Zubereitung in ca. 60 Minuten

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 mit Wäscheklammern an einem Kochlöffel befestigen
- Beutel in den Topf hängen und erhitzen

oder im Topf zubereiten:

- Die Beilagen aus dem Beutel nehmen und in getrennten Töpfen langsam erwärmen

ca. 20 Minuten 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!

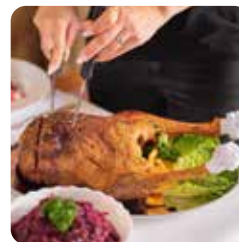
Schritt 4

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

Sie brauchen für die Zubereitung:

- 1 Bräter oder Backblech
- 2 Töpfe für das Erwärmen der Beilagen
- **oder** für das Erwärmen der Beilagen im Wasserbad:
1 Topf, 2 Spieße oder 2 Kochlöffel und Wäscheklammern



Guten Appetit wünscht
Familie Eskildsen

Der Lecker-Shop
auf eskildsen.de



scan mich

Eskildsen GmbH
Am Lindigt 1
04668 Grimma
OT Mutzschen