



# Gänsekeule

## ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Liebe Gäste,

dies ist unsere geling-sichere Zubereitungsanleitung zu Ihrem Essen. Alles ist so vorbereitet, dass Sie die einzelnen Bestandteile des Gerichts in kurzer Zeit erwärmen und servieren können. Folgen Sie einfach den untenstehenden Schritten und Sie erhalten ein wohlschmeckendes Gourmetessen im Handumdrehen.

### Sie brauchen:

- Bräter (alt.: feuerfeste Form, Backblech)
- 1 großer Topf
- 1 Pfanne
- Wasser
- Ggf. Alufolie
- *Im Menü:* 1-2 Töpfe für die Suppe

### In der Essensbox enthalten:

## ZUBEREITUNG

### Gänsekeule

1. Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
  - Gänsekeule aus der Verpackung nehmen und in den Bräter oder auf das Blech legen
  - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
  - *Bei Unter-/Oberhitze:* Keulen abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
  - 15 Min. garen
2. Ofen auf 180-200°C Umluft oder Unter-/Oberhitze stellen



[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)

[www.brechts.de](http://www.brechts.de)

[shop.ganymed-brechts.de](http://shop.ganymed-brechts.de)



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik

- Gänsekeulen ohne Abdeckung für 5 Min. goldbraun und knusprig backen
3. Währenddessen: großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen (so viel Wasser, das es die Kochbeutel bedecken wird)
- Hitze reduzieren, das Wasser sollte nicht mehr kochen
  - Rotkohl, Gänse-Jus und Klöße Kochbeutel in das heiße, nicht kochende Wasser legen und für 10 Min. ziehen lassen
  - *Alternativ:* Inhalte aus Kochbeuteln entfernen und in einzelnen Töpfen erhitzen. Klöße in heißes (nicht kochendes!) Wasser geben, bis alle oben schwimmen (etwa 8-10 Min.)
4. Brösel aus dem Beutel in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen
- *Optional:* Klöße in den Bröseln schwenken
5. Gänsekeulen und Beilagen sind fertig zum Servieren

**Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!**

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus



[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)

[www.brechts.de](http://www.brechts.de)

[shop.ganymed-brechts.de](http://shop.ganymed-brechts.de)



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik