



Ganze Gans

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

In der Essensbox enthalten:

- Ganze Gans
- Grünkohl und Rotkohl
- Klöße
- Gänse-Jus
- Beurre Noisette (Butterbrösel)

Zubereitungszeit: 30-40 Min.

ZUBEREITUNG

Gans zubereiten

- 1 Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
 - Gans aus der Verpackung nehmen
 - In den Bräter oder auf das Blech legen
 - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
 - *Bei Unter-/Oberhitze:* Gans abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
 - 15 Min. garen
- 2 Ofen auf 180-200°C Umluft bzw. Unter-/Oberhitze stellen
 - Gans 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, Grünkohl, Gänse-Jus und Klöße Kochbeutel in das heiße, nicht kochende Wasser legen und für 15 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 Gans und Beilagen sind fertig zum Servieren
 - Gans tranchieren in 5 Min. erklärt:



<https://www.youtube.com/watch?v=4tHdqFVg5lk>

Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus

