



Ganze Gans und 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

In der Essensbox enthalten:

- Ganze Gans oder Gänsekeule
- Grünkohl und Rotkohl
- Klöße
- Gänse-Jus
- Butterbrösel
- *Im Menü:* Maronensuppe, Laugencroûtons, Bratapfel, Vanillesauce

Zubereitungszeit: warme Gans 20 Min., kalte Gans 30-40 Min.

ZUBEREITUNG

Gans zubereiten

- 1 Gans oder Keule aus der Verpackung nehmen
 - In den Bräter oder auf das Blech legen
 - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
- 2 Nur bei der kalten Gans: Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
 - *Bei Unter-/Oberhitze:* Gans abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
 - 15 Min. garen
- 3 Ofen auf 180-200°C Umluft oder Unter-/Oberhitze vorheizen bzw. stellen
 - Gans ohne Abdeckung für 5 Min. goldbraun und knusprig backen
 - *Im Menü:* anschließend Bratapfel in den Ofen geben (s. unten)



- 4 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 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.)
- 5 Brösel aus dem Beutel in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen
 - *Optional*: Klöße in den Bröseln schwenken
- 6 Gans und Beilagen sind fertig zum Servieren
 - Gans tranchieren in 5 Min. erklärt:



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

Im Menü: Vorspeise und Dessert zubereiten

- 1 Kochbeutel der Maronensuppe für 10 Min. in heißes, nicht mehr kochendes Wasser geben. *Alternativ*: Maronensuppe aus dem Beutel in einen Topf geben und darin unter stetigem Rühren erwärmen
- 2 Laugencroûtons kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen
- 3 Für die Bratäpfel: Backblech mit Backpapier auslegen
 - Nachdem die Gans aus dem Ofen ist: Bratäpfel für 5 Min. bei 180°C erhitzen
 - Den Ofen ausschalten und die Bratäpfel bis zum Servieren darin lassen (so bleiben sie schön warm)
 - Zum Servieren die Vanillesauce reichen

Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus

