



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die Gans für vier mit Apfelrotkohl, Knödel und Sauce

Für die Gans:

Die Gans aus der Verpackung nehmen und abtupfen. Auf ein Backblech geben und mit ca. einem Finger breit Wasser auffüllen. Den Ofen auf 240°C Umluft vorheizen, das Backblech mit der Gans einschieben und ca. 20-25 Minuten oder nach Geschmack goldbraun backen.

Für die Knödel:

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem Topf aufkochen lassen. Die Knödel aus der Verpackung nehmen und in das kochende Wasser legen, dann die Temperatur runterdrehen. (Das Wasser muss die Knödel gut bedecken.) Die Knödel im siedenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Rotkohl:

Den Rotkohl aus der Verpackung in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

Für die Sauce:

Die Sauce in einen Topf umfüllen und unter Rühren erhitzen.

**Das Team der Feinkost Manufaktur Ludwig wünscht
gutes Gelingen und einen guten Appetit!**

Schon gewusst?

Neben unserem Onlineshop & den 4 Metzgerei-Filialen bieten wir auch Catering aller Art an.

Fingerfood, warmes Catering, kaltes Buffet, Eintöpfe, Grillen & vieles mehr

Gerne beraten wir Sie und stellen gemeinsam mit Ihnen das perfekte Catering zusammen.

FEINKOST MANUFAKTUR & METZGEREI LUDWIG

shop.feinkost-ludwig.de
feinkost-ludwig.de
info@feinkost-ludwig.de
0211/1717 96 56
Liststrasse 49b
40470 Düsseldorf

UNSERE FILIALEN:

Schadow Arkaden
Schadowstr. 11
40212 Düsseldorf

Rethelstraße 133
40237 Düsseldorf

KÖ Galerie
Königsallee 60c
40212 Düsseldorf

Derendorfer Str. 80
40479 Düsseldorf

FOLLOW US:

 FeinkostLudwig

 feinkost_ludwig