



## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

# Keule/Brust von der Gans mit Apfelrotkohl, Knödel und Sauce

### Für die Keule/Brust:

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](https://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