



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Keule/Brust von der Gans mit 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 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