

Die letzten Schritte zum Gourmet-Genuss

Ente (kalt)

Bevor Sie den Schritten nachgehen und Ihr Festmahl vollenden, vergessen Sie nicht: Entfernen Sie alle Verpackungen, Papiere und ähnliches von den gelieferten Komponenten, bevor Sie diese erwärmen oder in den Ofen schieben. Die foodmailer-Box können Sie im Altpapier entsorgen, das Isoliermaterial können Sie im Gefrierschrank aufbewahren und mehrmals wiederverwenden, sofern keine Beschädigung vorliegt. Falls es beschädigt sein sollte, können Sie es ebenfalls im Altpapier entsorgen.



1. Auf Zimmertemperatur bringen

Wenn es möglich ist, temperieren Sie die Ente vor dem Erwärmen auf Zimmertemperatur.



2. Ab in den Ofen

Heizen Sie den Ofen bei Umluft auf 120°C vor (falls Ihr Ofen keine Umluftfunktion besitzt, heizen Sie bei Ober-/ Unterhitze auf 130°C vor) und schieben Sie die Clichy-Ente für ca. 45 Minuten in den Ofen.



3. Klöße garen

Stellen Sie einen Topf mit gesalzenem Wasser auf und bringen Sie dieses zum Kochen. Geben Sie die Klöße in das kochende Wasser. Stellen Sie den Herd jetzt auf mittlere Hitze. Die Klöße werden nun langsam für ca. 15-18 Minuten gegart, dabei sollten sie möglichst nicht kochen.



4. Klöße veredeln

Anschließend geben Sie die Semmelbrösel-Butter-Mischung zum Erwärmen in eine Pfanne. Die gegarten Kartoffelklöße geben Sie dazu und schwenken diese, bis sie komplett mit der Mischung bedeckt sind.



GOURMETWUNDER

Glück isst zuhause.



Sauce

Geben Sie die Sauce in einen Topf und erhitzen Sie diese auf mittlerer Stufe.



Rotkohl

Erwärmen Sie den Rotkohl in einem Topf. Geben Sie etwas Wasser hinzu, um ein Anbrennen zu verhindern.



Maronen (optional)

Geben Sie die Maronen in einen Topf und erwärmen Sie diese auf mittlerer Stufe.



Kross braten

Um die Gans nun kross zu braten, stellen Sie den Ofen ganz zum Schluss für 5 Minuten auf 200°C. Achtung: Lassen Sie die Gans an dieser Stelle nicht länger als 5 Minuten im Ofen, da sie sonst trocken werden könnte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter.
Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an service@gourmetwunder.de

gourmetwunder.de