

Die letzten Schritte zum Gourmet-Genuss

Gans tranchiert (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 Gans vor dem Erwärmen auf Zimmertemperatur.



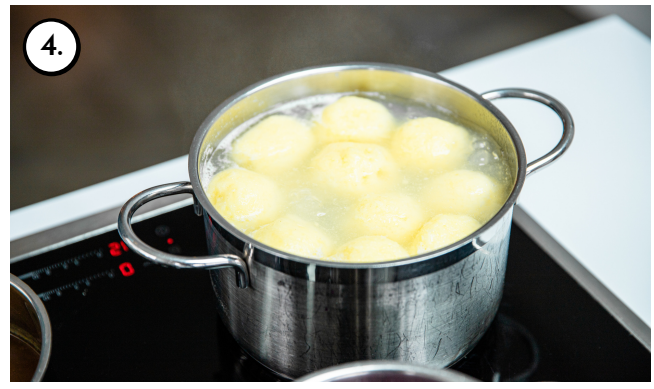
2. Anbraten

Geben Sie etwas Pflanzenöl in eine Pfanne und braten Sie die tranchierte Gans auf der Hautseite goldbraun an.



3. Ab in den Ofen

Geben Sie ein wenig Clichy-Sauce zusammen mit etwas Wasser auf ein Backblech und legen Sie die Gans mit der Innenseite nach unten auf das Blech. Heizen Sie den Ofen auf 130°C bei Ober-/Unterhitze vor und schieben Sie die Clichy-Gans für ca. 15 Minuten in den Ofen. Der Bratensaft vom Blech kann anschließend zu der Clichy-Sauce dazugegeben werden.



4. 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.



GOURMETWUNDER

Glück isst zuhause.



5.

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.



6.

Rotkohl

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



7.

Sauce

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



8.

Maronen (optional)

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

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