

## Schritt für Schritt Anleitung Gänsebraten

---

Unser Team hat den traditionellen Gänsebraten nach unserem Hausrezept für Sie vorbereitet.

„Gans stressfrei, Gans einfach finalisieren Sie Ihren Festtagsbraten mit der Schritt für Schritt Anleitung.

### Die Gans im Ganzen

- Backofen auf 100 °C vorheizen.  
Die Gans auf ein Blech mit 1/2cm Wasser setzen und ca. 60 min erhitzen. Falls sie ein Bratenthermometer besitzen sind 75°C ideal.
- 10 min vor Ende die Bratäpfel zum Erwärmen zugeben
- Den Grill/Oberhitze anschalten und die Gans ca. 10 Minuten grillen.  
Je nachdem wie knusprig die Haut werden soll.

### Anleitung für Gänseteile:

- Backofen auf 250 °C vorheizen.  
Die Gänseteile mit der Haut nach oben auf ein Blech mit 1/2cm Wasser setzen und ca. 10 Min. erhitzen. Je nachdem wie knusprig die Haut werden soll.
- Die Bratäpfel dazu geben, die Ofentemperatur auf 80°C reduzieren und alles ca. 30 min warm werden lassen.

### Unser Profi Tipp!

- Extra lecker! Bröselbutter auf die Kartoffelklöße:  
6 EL Semmelbrösel in 4 EL Butter anrösten und heiß auf die Klöße geben.
- Die Beilagen bleiben länger heiß, wenn Sie diese in vorgewärmtes Geschirr geben.  
Perfekt, wenn auch die Speiseteller vorgewärmt sind.  
Aufwärmen können Sie das Geschirr beim Fleisch im Ofen oder in der Mikrowelle.

Frohe Weihnachten  
& Guten Appetit  
wünscht Familie Kreiling und Team