

Finalisierung *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

 Dauer: 80 min


1. Backofen auf 100 °C vorheizen.
2. Die Gans auf ein Blech mit 1/2cm Wasser setzen und ca. 60 min erhitzen.
Falls sie ein Bratenthermometer besitzen sind 75°C ideal
3. 10 min vor Ende die Bratäpfel zum Erwärmen zugeben
4. Den Grill/Oberhitze anschalten und die Gans ca. 10 Minuten grillen.
Je nachdem wie knusprig die Haut werden soll.

Gänseteile

 Dauer: 50 min

1. Backofen auf 250 °C vorheizen.
2. 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.
3. Die Ofentemperatur auf 80°C reduzieren und alles ca. 30 min warm werden lassen.

Beilagen

 Dauer: 40 min

1. Einen Topf mit Wasser auf ca. 80 °C oder kurz vorm Kochen bringen
2. Die Vakuumierten Beilagen in das Wasserbad geben
3. Ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze aufwärmen (Wasser soll nicht kochen)

Unser Profi Tip!

1. Extra lecker! Bröselbutter auf die Kartoffelklöße:
6 EL Semmelbrösel in 4 EL Butter anrösten und heiß auf die Klöße geben.
2. 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 und einen Guten Appetit
wünscht *Familie Kreiling und Team*