

# Gans to Go

ZUBEREITUNG

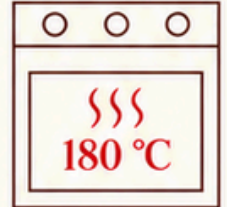


01

## OFEN & GANS

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gans aus der Verpackung nehmen und mit der Haut nach oben in eine ofenfeste Form legen. Den Boden der Form leicht mit Wasser bedecken.



02

## ERWÄRMEN & KNUSPRIG BRATEN

Gans ca. 20–25 Minuten im Ofen erhitzen.



03

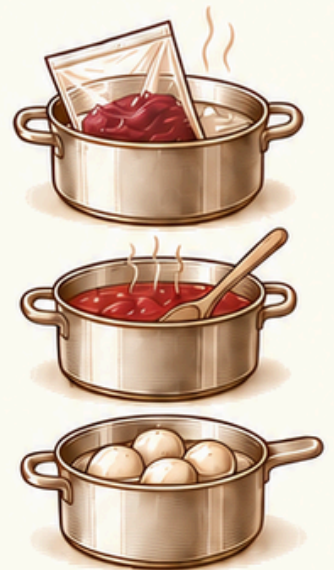
## BEILAGEN & SERVIEREN

Beilagen (Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße und Sauce) mit dem vakuumierten Beutel im heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze kurz erwärmen.

ODER

Beilagen (Rotkohl, Grünkohl und Sauce) je in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.

Kartoffelklöße in kochendes Wasser legen und den Topf von der Herdplatte nehmen.



## ZUSÄTZLICH BEIM MENÜ

### Kürbis-Ingwer-Suppe

Im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.

### Bratapfel

Den Apfel in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten erwärmen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Apfel weich und fertig ist.

## HINWEIS

Die Ofenzeiten können je nach Größe der Gans bzw. des Bratapfels und der Leistung Ihres Ofens leicht variieren.

*Guten Appetit!*