



Lieber Kunde,

ich bedanke mich ganz herzlich für Ihre Bestellung. Genießen Sie unsere Gourmet-Gans mit feinstem Rotkohl und Gänsesauce aus ausschließlich frischen Zutaten hergestellt. Mit folgenden Schritten bereiten Sie die Gans kinderleicht für sich und Ihre Gäste zu. Guten Appetit.

Ihr Johann Mikschy

QR-Code scannen und sich das Zubereitungs-video ansehen.



Bitte kühlen Sie sofort nach dem Öffnen des Pakets alle Zutaten im Kühlschrank ein. Unsere Gans mit Beilagen ist bei 4°C Grad gekühlt bis zu 4 Wochen haltbar. Wenn sie eingefroren wird, ist sie bis zu 6 Monate haltbar.



### Schritt 1

Sie können die ganze Gans ruhig schon 2 Stunden zuvor aus dem Kühlschrank legen, damit sie innen nicht mehr ganz so kalt ist.

### Zu Schritt 3

#### ACHTUNG:

**Das Wasser darf nicht mehr kochen, sonst platzen die Beutel!**

Sie können auch die Sauce und das Rotkraut herkömmlich in Töpfen erhitzen, hier bitte beachten, dass die Sauce beim Erhitzen gerührt werden muss.



### Schritt 2

Den Backofen auf 150°C Grad Umluft einstellen. Für die Sauce und das Rotkraut benötigen Sie einen Topf mit ca. 5-10 Liter Fassungsvermögen. Den Topf zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Am besten einen kleinen Teller in den Topf legen, damit die Plastikbeutel nicht direkt mit dem Topfboden in Berührung kommen.

### Schritt 4

Nach 10/15 Minuten eine Kaffeetasse heißes Wasser auf das Blech mit der Gans gießen, eventuell die letzten 15 Minuten den Backofen auf ca. 180°C Grad hochstellen, damit die Haut schön knusprig wird.



### Schritt 3

Die Gans aus der Folie nehmen und für 60 Minuten\* auf ein Backblech oder eine Pfanne setzen. Die Beutel mit dem Rotkraut und Sauce in den Topf hinein legen und den Herd auf die kleinste Stufe stellen.



### Schritt 5

Das Kraut und die Sauce aus dem Wasser nehmen und in eine Porzellanschale abfüllen, die Gans auf einen Teller setzen und servieren.

Diese Gans können Sie problemlos vom Kopf bis zu den Flügeln portionieren.

Kein kompliziertes Auslösen mehr – die Gans hat nur noch die oberen Keulenknochen, alle anderen Knochen sind entfernt.

\*Da Haushaltsöfen in ihrer Leistung variieren, bitten wir darum die Gans vorm Servieren zu testen. Sie soll innen heiß und außen kross sein. Haben Sie die „kleine Gans“ für 4-6 Personen bestellt, kann diese schon nach 45 Minuten heiß genug sein!