

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Portionierte Weihnachtsgans & Beilagen

**GANS. GANZ
EINFACH.**

**Alles ist bereits fertig
gegart**

Sie müssen die Gans und die Beilagen nur noch schonend erwärmen. Bitte lesen Sie die Anleitung vor Beginn vollständig durch.

WICHTIG

Durchgehend gekühlt bei höchstens 7 °C lagern. Nur den Vakuumbbeutel mit der Gans unmittelbar vor dem Erwärmen öffnen. Alle übrigen Beutel für das Wasserbad geschlossen lassen.

1. Gans im Backofen

Vorbereitung

- Backofen auf 160-170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Gansportionen aus dem Vakuumbbeutel nehmen.
- Mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form oder auf ein tiefes Backblech legen.
- Etwa fingerbreit Salzwasser angießen. Die Haut nach Wunsch leicht salzen.

Erwärmen

- Gansportionen 20-25 Minuten erhitzen.
- Für knusprige Haut in den letzten 5 Minuten auf 200-220 °C erhöhen oder kurz den Grill zuschalten.
- Vor dem Servieren 2-3 Minuten ruhen lassen.

2. Füllung und Beilagen im Wasserbad

Die Beutel ungeöffnet in heißes, nicht kochendes Wasser bei 80-90 °C geben.

Komponente	Zeit im Wasserbad
Apfel-Rosinen-Füllung	15-20 Minuten
Glasiertes Blaukraut & Grünkohl	15-20 Minuten
Soße	10-15 Minuten
Klöße	10-12 Minuten

3. Anrichten und genießen

Gansportionen, Füllung und Beilagen heiß anrichten. Für besonders knusprige Haut die Gansportionen unmittelbar vor dem Servieren noch einmal kurz unter den Grill geben.

Die Erwärmungszeiten sind Richtwerte und können je nach Gerät und Ausgangstemperatur leicht abweichen. Alle Komponenten vollständig durcherhitzen.

Guten Appetit und ein genussvolles Weihnachtsfest!