

# „Gans-To-Go“

**GANS EINFACH FÜR SIE ZU HAUSE**

Liebe Freunde des *Linther Hof*,

herzlichen Danke für die Bestellung unserer „Gans-to-go“.

Unser Küchenteam hat unseren leckeren Gänsebraten wie gewohnt für Sie vorbereitet. Dazu gehören selbstgemachter Apfelrotkohl, deftiger Grünkohl, handgedrehte Kartoffelklöße und Gänsesauce.

Alles ist von uns vorgegart und zum Aufwärmen für Sie praktisch portioniert. Die Zutaten sind in speziellen Vakuumbuteln verpackt, sodass Sie nur noch die verschlossenen Beutel im heißen Wasserbad erhitzen müssen. Nun kann es losgehen...

## Zubereitungsanleitung

- 1** Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2** Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser zum kochen.
- 3** Legen Sie die Beutel mit der Gans für 10 Minuten in das kochende Wasser und die Beutel mit den Beilagen für ca. 20 Minuten.
- 4** Nach 10 Minuten die Gans aus dem Wasserbad nehmen, den Beutel entfernen und mit der Haut nach oben für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.  
*Tipp:* Bestreichen Sie die Haut mit Salzwasser, so wird Sie besonders knusprig und schmackhaft.  
*Tipp:* Im Backofen mit Grillfunktion kann man den Braten auch für ein paar Minuten knusprig übergrillen. Aber bitte dabei bleiben, damit nichts verbrennt.
- 5** Nach 20 Minuten ist alles fertig. Die Beutel mit den Beilagen aufschneiden und zusammen mit der Gans und Sauce servieren.



Wir wünschen  
einen guten Appetit!

*Linther Hof*