

„Gänsebraten-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 Den Gänsebraten in eine Feuerfeste Form legen und für ca. 35-45 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun braten.
Tipp: Bestreichen Sie die Gans mit Salzwasser, so wird Sie besonders knusprig und schmackhaft.
Tipp: Im Backofen mit Grillfunktion kann man den Braten auch zum Schluss für ein paar Minuten knusprig übergrillen. Aber bitte dabei bleiben, damit nichts verbrennt.
- 5 Legen Sie die Beutel mit den Beilagen für ca. 20 Minuten in das kochende Wasser.
- 4 Nun ist alles fertig. Die Beutel mit den Beilagen aufschneiden und zusammen mit der Gans und Sauce servieren.



Wir wünschen
einen guten Appetit!

Linther Hof