

# DIE PERFEKTE GANS!



## VORBEREITUNG

Holen Sie das Geflügel etwa 40 Minuten vorher aus dem Kühlschrank und entfernen Sie die Verpackung. Heizen Sie den Backofen vor. Sie benötigen folgende Temperaturen und Zeiten für:

**Gänsebrust & Gänsekeulen** (sind sous-vide vorgegart) bei 220°C (Umluft) für 18 Minuten

**Ganze Gans zerlegt**  
180°C (Umluft) für 30 Minuten

**Ganze Gans am Stück**  
140°C (Umluft) für 60 Minuten, zum Schluss nochmals für 15 Minuten zum knusprigen fertig Grillen bei 200°C



## ERHITZEN DES FLEISCHES

Legen Sie das Geflügel in ein ofenfestes Gefäß. Wenn Sie nur Gänsebrust und Keulen haben, empfehlen wir etwas Wasser hinzu zu geben.

Das Ganze im Backofen auf der mittleren Schiene erhitzen.



## BEILAGEN ERWÄRMEN

Für die Klöße erhitzen Sie Wasser in einem ausreichend großen Topf. Wenn das Wasserkocht, geben Sie die Klöße hinein. Das durch die Hinzugabe der Klöße leicht abgekühlte Wasser wieder zum Sieden bringen. Die Klöße dann für ca. 15-20 Minuten darin ziehen lassen. Das Wasser darf jetzt nicht mehr kochen!!!

Das Rotkraut und die Geflügelsauce in getrennten Töpfen langsam erwärmen. Dabei immer mal wieder umrühren.

