

Christmas in a Box I

Gans in a Box

Gänsebraten

Rotkohl | Klöße halb und halb

Preiselbeeren

Gänsefüllung (Maronen | Apfel | Toast | Majoran)

HowToGans

In kurzen Schritten zum perfekten Gänседinner

Gänsebraten

Den Backofen auf ca. 150 Grad vorheizen.

Die Folie entfernen und die Gans mit der Brustseite nach oben auf das Backblech legen.

1-2 EL Wasser mit auf das Blech geben.

Die Gans in den Ofen und nach ca. 10 Minuten den Ofen auf 220 aufheizen.

Die Gans nun in ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

Klöße

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die vorgegarten Klöße in das Wasser geben, einmal kurz aufkochen und die Hitze Abstellen.

Die Klöße ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren leicht abtropfen lassen.

Rotkraut

Das Rotkraut im Topf bei kleiner Hitze langsam erwärmen.

Umrühren, um ein Ansetzen zu verhindern.

Soße

Die Soße im Topf bei schwacher Hitze langsam erwärmen.

Umrühren, um ein Ansetzen zu verhindern.

Preiselbeere & Füllung

Die Füllung lässt sich wunderbar erhitzen und dazu essen. Die Preiselbeeren, übrigens frisch aus Schweden, runden alles ab.

Das gesamte Team wünscht Ihnen Gesundheit und ein tolles Dinner.

Sonnige Grüße

Panem et Salis Gourmethelden Hamburg

Gans im Detail

Die Gans

Frischgewicht Ca. 4800 Gramm die ganze | Ca. 2400 Gramm die halbe

Wir haben verarbeitet:

Schönmoorer Gans | Meersalz | Pfeffer | Majoran | Beifuß | Toastbrot |
Zwiebeln | Maronen

Allergene: 1,8

Klöße

Halb und halb 8 die ganze | und 4 die halbe

Wir haben verarbeitet:

Bio Kartoffeln | Meersalz | Muskat | Ei | Kartoffelstärke

Allergene: 3

Rotkraut

Versandgewicht

1000 Gramm die ganze | 500 Gramm die halbe

Wir haben verarbeitet:

Bio Rotkohl | Meersalz | Pfeffer | Wacholder | Zwiebeln | Zucker |
Äpfel aus dem alten Land | Caneel | Nelke | Balsamicoessig

Soße

500 Ml. die ganze | 250 Ml. die halbe

Wir haben verarbeitet:

Gänsefond | Preiselbeeren | Meersalz | Pfeffer | Speisestärke | Majoran

Preiselbeeren

Ein Glas mit 150 Ml

Wir haben verarbeitet:

Preiselbeeren | Rosmarin | Zucker

Füllung

Ein Glas mit 200 Gramm

Wir haben verarbeitet:

Maronen | Apfel | Toast | Majoran | Beifuß

Allergene: 1,8

Allergene

1=Gluten haltige Getreide, 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fische, 5=Erdnüsse, 6=Soja,
7=Milch, 8=Schalenfrüchte /Nüsse, 9=Sellerie, 10=Senf, 11=Sesam,
12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen, 14=Weichtiere