

Anleitung Gänsebraten



1. Den Backofen auf 135° (Umluft) vorheizen.

Ganze Gans:

Zu Beginn die vakuumierte Gans kurz unter warmes Wasser halten um das Herausholen aus dem Vakuumbbeutel zu erleichtern! Nun die ganze Gans aus dem Vakuumbbeutel herausholen und auf ein Backblech legen. Anschließend ca. eine Tasse Wasser angießen & 20 Minuten im Backofen braten. Nach den 20 Minuten die Temperatur auf 165° erhöhen und die Bratäpfel mit auf das Blech geben. Gans zusammen mit den Bratäpfeln weitere 10 Minuten goldbraun braten. Fertig!

Portion Gans:

Die Portion (Brust oder Keule) aus dem Vakuumbbeutel herausholen und auf ein angefeuchtetes Backblech, alternativ in eine ausreichend große, ebenfalls angefeuchtete, Auflaufform geben. Nach 10-Minütigem backen den Bratapfel hinzugeben und weitere 10 Minuten goldbraun braten.

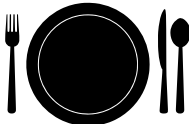
Nach einer Zeit von insgesamt 20 Minuten im Backofen ist die Portion servierfertig.



2. Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen (nicht bis zum Siedepunkt!).

Jetzt geben Sie die geschlossenen Vakuumbbeutel (Knödele, Rotkohl, Sauce) in das Wasser.

Kleiner Tipp: Ein Kochlöffel und Wäscheklammern können das reinhängen in das Wasserbad erleichtern!



3. Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig zubereitet und kann aus dem Wasserbad entnommen werden. Die Beutel müssen lediglich aufgeschnitten und alles angerichtet werden.

Gan(s) einfach!

Guten Appetit wünscht Familie Mowwe & Team

Ergänzungen zum Menü

Vorspeise:

Die Kürbissuppe aus dem Vakuumbbeutel in einen Topf umfüllen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen & im Anschluss servieren.

Hauptspeise:

Identisch zu der Gänsebraten-Zubereitung (siehe oben)

Dessert:

Einen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen. Den geschlossenen Beutel mit den Knödeln und dem Zimt-Pflaumenragout in das Wasserbad hängen. Für ca. 20 Minuten so belassen.

Als erstes das Zimt-Pflaumenragout auf den Teller geben und im Anschluss den Knödel oben aufsetzen. Guten Appetit!