

**GANS SCHNELL ZUBEREITET.
- SCHRITT FÜR SCHRITT-ANLEITUNG -**



Schnelles Finish für Sie Zuhause!

Sie benötigen lediglich 2 Töpfe mit heißem Wasser (mindestens 90 °C)
sowie ein feuerfestes Geschirr für den Backofen.

Schritt 1:

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 °C Umluft auf.

Schritt 2:

Geben Sie die Kartoffelknödel mit reichlich Salz in einen der beiden Töpfe. Die Klöße benötigen 20 Minuten zum Garziehen, dabei sollte das Wasser nicht kochen.

Schritt 3:

In den zweiten Topf legen Sie die Gänsebraten (im Kochbeutel verschlossen) sowie den Apfelrotkohl und die Maronen. Die Sauce können Sie ebenso im Kochbeutel erhitzen oder nach Wunsch in einem extra Töpfchen unter Rühren aufkochen, alternativ können Sie diese auch in der Mikrowelle mit geeignetem Geschirr erhitzen. Auch hier sollte das Wasser nicht kochen, sondern nur heiß simmern.

Schritt 4:

Nach 15 Minuten nehmen Sie die Gänsestücke aus dem Wasser und schneiden die Beutel mit einer Schere auf. Nun wird das Fleisch mit der Hautseite nach oben in ein feuerfestes Geschirr gefüllt und die beiden Bratäpfel dazugelegt. Geben Sie die Gans mit den Bratäpfeln für 8-10 Minuten in den Backofen.

Schritt 5:

Geben Sie die Klöße, den Rotkohl, die Maronen und die Sauce auf einen Teller (Vorsicht beim Öffnen der heißen Beutel!). Nehmen Sie die knusprige Gans aus dem Ofen und legen Sie diese mit den Bratäpfeln dazu.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

