



Zubereitungsanleitung

So verleihen Sie Ihrem Gänse- oder Entenbraten den letzten Feinschliff.

Beilagen. Zubereitungszeit: 25 min.

Die Kartoffelklöße werden in leicht sprudelndes und gesalzenes Wasser gegeben und müssen dann mind. 25 min in heißem Wasser ziehen. Die Klöße sind gar, wenn Sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Setzen Sie das Wasser der Klöße auf jeden Fall zu Beginn der gesamten Zubereitung an, sodass die Klöße im Wasser liegen bevor die Gans im Ofen ist.

Den Rotkohl sowie den Grünkohl können Sie entweder in einem beschichteten Topf oder in einem Mikrowellengerät erwärmen.

Beim Erwärmen sollten der Rot- und Grünkohl gelegentlich umgerührt werden, damit ein Ansetzen verhindert wird.

Die Gänsesoße wird in einem Kochtopf erwärmt. Auch hier sollte man durch ständiges Umrühren ein Ansetzen verhindern.

Gänsebraten & Entenbraten Zubereitungszeit: 35 min.

Legen Sie die ganze Gans mit der Bauchseite nach oben (die helle Seite zeigt dann nach unten) oder die geviertelten Gänseteile/ halben Enten entsprechend mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech und geben eine halbe Kaffeetasse Wasser (ca. 40 ml) mit auf das Backblech. Schieben Sie nun das Blech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens (140 °C bei Umluft) und erhitzen die Gans bei 140 °C fünfzehn Minuten lang. Erhöhen Sie danach die Temperatur auf 230 °C und lassen die Gans weitere 20 min knusprig werden.

Die Gans ist nun servierfertig.

Die Scheune wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Am S-Bhf. Grunewald, Eichkampstr. 155,
14055 Berlin , Tel.: 030 / 892 49 03