



## **Abholung einer kalten Gans**

Zubereitung der Gans:

Ofen auf 160° aufheizen.

*Die Gans mit der Alufolie bei 160°C für ca. 20 Minuten ohne Äpfel aufwärmen.*

*Für ca. 15 weitere Minuten die Gans und die Äpfel ohne Alufolie bei ca. 180° knusprig backen.*

Die Gans wird Ihnen in 4 Teilen zerlegt geliefert.  
(2mal Brust mit Flügel und 2mal Keule)

Die Gänseteile sollten nach dem Erhitzen noch in kleine Stücke tranchiert (portioniert) werden.

Die Klöße, Soße und Rotkohl können im Vakuumbbeutel im Wasserbad erhitzt werden. Dazu verwenden Sie einen großen Topf mit heißem (ca.80°C) aber nicht kochendem Wasser.  
(Bei kochendem Wasser kann der Beutel platzen!)

Familie Zimmermann und Team  
wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Ihre Kalenborner Höhe.