



Abholung einer warmen Gans

Wir empfehlen nach dem Transport die Gans nochmals kurz zu erhitzen um diese knusprig zu servieren:

Ofen auf 180° aufheizen.

Für ca. 15 Minuten die Gans ohne die Äpfel und ohne die Alufolie bei ca. 180° Oberhitze 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 noch einmal 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.