



Gänsekeulen ganz einfach!

Nur noch heiß machen und knusprig braten, in praktischer Aluschale für den Backofen.

Zubereitungsempfehlung:

Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.

- Die Gänsekeulen werden aus der Verpackung genommen und in eine Schale (backofengeeignet) gelegt
- Einen geeigneten Fond mit in die Schale geben und die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen
- Zum Schluss wird das Gericht in den vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten geschoben

Rotkohl und Sauce:

Die Schläuche einschneiden und den Inhalt jeweils in einen Topf geben und heiß machen. Mit einem Schuss Rotwein und Orangensaft geben Sie der Sauce noch die besondere Note. Fügen Sie der Sauce noch den Bratensud aus der Aluschale hinzu, um den Gansgeschmack zu intensivieren.