



Gans ganz einfach!

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

Zubereitungsempfehlung:

Den Backofen auf 220 C vorheizen. Die Gans in der Aluschale in den Backofen schieben.

2 Tassen Wasser in die Aluschale geben.

1/1 Gans: Garzeit ca. 1,5 - 2 Stunden bei 220 C , nach ca. der Hälfte der Zeit die Gans wenden.

1/2 Gans: Garzeit ca. 45 - 60 Minuten bei 220 C.

Rotkohl und Sauce:

Die Schläuche am Etikett einschneiden und den Inhalt jeweils in einen Topf geben und erhitzen.

Ente ganz einfach!

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

Zubereitungsempfehlung:

Den Backofen auf 220 C vorheizen. Die Ente in der Aluschale in den Backofen schieben.

2 Tassen Wasser in die Aluschale geben.

Ente: Garzeit ca. 60 Minuten bei 220 C , nach der Hälfte der Zeit die Ente wenden.

Rotkohl und Sauce:

Die Schläuche am Etikett einschneiden und den Inhalt jeweils in einen Topf geben und erhitzen.