



GANS TO GO

mit Rotkohl und
Gänsesauce, für 4 Personen,
nur noch knusprig anbraten!



ZUBEREITUNG VON ROTKOHL UND SAUCE:

Den Schlauch öffnen, in einen Topf geben und erwärmen. 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.



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Den Backofen auf 220° Heißluft vorheizen.

- Die Gans in der Aluschale in den Backofen schieben
- 2 Tassen Wasser in die Aluschale geben
- Sie können Wasser nachgießen, falls kein Wasser mehr in der Aluschale sein sollte

GARZEITEN

Gans: ca. 2 Stunden bei 220 °C, nach 1 Std. die Gans wenden. Nehmen Sie die Gans aus dem Ofen, wenn diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
½ Gans: ca. 1 Stunde bei 220 °C