



2 GÄNSE- KEULEN TO GO

mit Rotkohl und Sauce,
für 2 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°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