



2 GÄNSE- KEULEN TO GO

mit Rotkohl und Sauce,
für 2 Personen, nur
noch knusprig anbraten!



ZUBEREITUNG VON ROTKOHL UND SAUCE:

Die Schläuche öffnen, in einen Topf geben und erwärmen. Mit einem Schuss Rotwein oder Orangensaft geben Sie der Sauce noch die besondere Note. Nach dem Garen des Geflügels, den Bratensud aus dem Ofen zur Sauce hinzufügen um den Geschmack 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, Pfeffer und evtl. Majoran würzen
- Zum Schluss wird das Gericht in den vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten geschoben