



# GANS TO GO

mit Rotkohl und  
Gänsesauce, für 4 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 der Aluschale zur Sauce hinzufügen um den Geschmack 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