



Zubereitung unserer „TO GO“ Gerichte

1 VORBEREITUNG

Packen Sie die Zutaten aus. Legen Sie Ihre Gerichte ruhig schon einige Zeit vor der Zubereitung heraus, damit sie innen nicht mehr so kalt sind.

2 GERICHT & BEILAGEN WÄRMEN

Erhitzen Sie die geschlossenen Beutel in einem Kochtopf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten.

3 FERTIGSTELLUNG

Nehmen Sie die Beutel vorsichtig aus dem Wasserbad, schneiden Sie sie auf und füllen Sie den Inhalt zum Servieren in ein geeignetes Gefäß oder richten Sie es direkt auf dem Teller an.

GUTEN APPETIT!

HINWEIS: Bitte kühlen Sie sofort nach dem Öffnen des Pakets alle Zutaten im Kühlschrank. Unsere Gerichte mit Beilagen sind bei 4°C gekühlt bis zu 48 Stunden haltbar.

1 ZUBEREITUNG DER GANS TO GO für 4 Personen

Heizen Sie den Backofen auf 150 °C (Umluft) auf.

2 ERHITZEN

Nehmen Sie die Gans aus der Folie heraus. Geben Sie nun die Gans mit 200 ml Wasser in eine ofenbeständige Schale und schieben die Gans mittig in den vorgeheizten Backofen. Erhitzen Sie alles für ca. 20 bis 25 Minuten.

Erhöhen Sie nun die Ofentemperatur auf 230 °C und lassen Sie die Gans schön knusprig werden.

Nach weiteren 15-20 Minuten ist Ihre Gans fertig und bereit zum Servieren.

3 FERTIGSTELLUNG

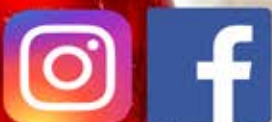
Nehmen Sie die Gans nach Ende der Garzeit aus dem Backofen und richten Sie sie auf einer Platte an. Nun müssen Sie die Gans nur noch am Tisch wie gewünscht portionieren und das Festessen kann beginnen.

Kleiner Tipp vom Profi: Bestreichen Sie Ihre Gans ein- bis zweimal mit dem Gänse-Saft, sodass die Haut schön knusprig wird.

**BESTELLEN SIE WEITERE
LECKERE GERICHTE UNTER
0231 12 99 0**



SCAN ME



Sind Sie schon Fan?