

GANS LECKER

So einfach geht's

Backofen auf 150°C vorheizen
Wasser in 2 Töpfen erhitzen (für Wasserbad und Klöße)

•

Die Gänseteile auspacken
mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech oder die mitgelieferte Backschale legen
250ml Wasser oder Fruchtsaft pro Backschale angiessen

•

ca. 30min bei 150°C erwärmen

•

währenddessen die vacuumierten Beilagen im Wasserbad erhitzen
Kartoffelteig zu Klößen formen, in kochendes Wasser geben und gar ziehen lassen

•

Hitze erhöhen und ca. 10min knusprig braten

•

Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße mit der knusprigen Gans und
der Sauce anrichten - Fertig!

