

Bewusst mit Lust genießen

Ganze Gans:

Da die Gans bereits vorgegart ist, müssen nur noch folgende Schritte befolgt werden, um die Gans im Bratschlauch aufzuwärmen. Schieben Sie die Gans im Bratschlauch je nach Ofen und gewünschter Bräunung für ca. 1 Stunde und 30 Minuten bei 160 Grad (Umluft) in den vorgeheizten Ofen. Danach tranchieren Sie die Gans.

Beilagen:

Rotkohl / Rosenkohl / Klöße

Lassen Sie die Beilagen im Beutel und legen sie die ins heiße, aber nicht kochende Wasser und erwärmen sie für 10-15 Minuten. Dann entfernen Sie den Beutel und servieren die Beilagen.

Kartoffelgratin:

Stellen Sie das Kartoffelgratin in den vorgeheizten Ofen (160°C Umluft) für ca. 30 Minuten (je nach Backofen), bis das Gratin die gewünschte Bräunung erhalten hat und fertig ist Ihre leckere Beilage.



Anleitung zum Erwärmen der Speisen

Schweinefilet in Champignonsoße

Rinderrouladen:

Lassen Sie die Fleischgerichte im Beutel und legen Sie diese ins heiße, aber nicht kochende Wasser und erwärmen diese für ca. 30 Minuten. Dann entfernen Sie den Beutel und servieren die Fleischgerichte.

Gänsebrust in Orangensauce

Die Gänsebrust ist Küchenfertig zubereitet. Sie muss nur noch im Backofen bei 160°C, je nach Backofen, 30-60 Minuten erhitzt werden.



*Wir wünschen Ihnen frohe
Weihnachten, besinnliche Feiertage &
einen guten Start ins neue Jahr.*

Bleiben Sie gesund!

*Ihr Landschlachter W. Hanke GmbH
Bantelner Feldweg 2 · 31028 Gronau*



GANS LEICHT TRANCHIERT!

1. Die Gans mit der Brust nach oben auf ein großes Brett legen
2. Mit der Tranchiergabel seitlich in den Braten stechen und festhalten.
3. Mit dem Tranchiermesser die beiden Keulen in der Körperfalte einschneiden (nicht abschneiden.)
4. Beide Brusthälften am Brustbein bis zum Kropf einschneiden und das Fleisch vom Knochen lösen.
5. Jetzt den Flügelknochen im Gelenk abtrennen ...
6. ... und die Keulen ablösen (aus dem Gelenk drücken und abschneiden).



**Guten Appetit wünscht
Ihre Landschlachtere W. Hanke**