

ZUBEREITUNG GÄNSEBRATEN

Sie benötigen: Gänsebraten & Backblech

- Backofen vorheizen (120° C Ober-/Unterhitze oder Umluft).
- Die Gans auf ein Backblech legen.
- 125 ml Wasser auf das Blech gießen und die Gans für ca. 50 bis 60 Minuten mittig in den Ofen schieben.

GANS AUFKNUSPERN

Bei vollständiger Gans:

- Nach 50 bis 60 Minuten die warme Gans auf ein sauberes Backblech legen.
- Backofentemperatur auf 250° C bringen und die Gans für 5 bis 10 Minuten in den Ofen schieben. In dieser Zeit **unbedingt am Ofen bleiben** und die Gans **ständig im Auge behalten**, damit nichts anbrennt. Die Gans ist fertig, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

BEILAGEN/TIPP

- Ihre Beilagen können Sie nach Belieben erhitzen.
- Die Klöße können Sie im Butterfond erwärmen, dann kleben sie nicht zu sehr zusammen.

GUTEN **APPETIT!**

Hinweis: bitte kühl lagern und innerhalb von 24 Stunden verzehren!

