

Ein Paket beinhaltet

1 Gans , 1000 g Rotkohl
800 g Semmelknödelrolle
320 g Apfelchutney
400 g Sauce



Gebrauchsanweisung

Der Tisch sollte vorzugsweise schon gedeckt sein und auch sollten alle Getränke kühl gestellt bzw. der Wein schon geöffnet sein, bevor Sie in der Küche verschwinden – vielleicht hilft ja auch der „Rest“ der Familie mit....

Bitte heizen Sie den Backofen rechtzeitig auf 180 °C vor.

Die **tranchierte Gans** bei 180 °C auf einem Gitter oder Backblech in den Backofen schieben.

Nach ca. 10 - 15 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die Gans weitere 10 Minuten im Ofen lassen.

Die Gans ist jetzt heiß, kross und hat nochmals Farbe bekommen.

Die **Semmelknödelrolle** aus der Folie nehmen und in 8 Scheiben schneiden (...wenn gewünscht mit wenig Öl in der Pfanne kurz anbraten) und die letzten 10 Minuten zu der Gans in den Ofen stellen.

Den **Rotkohl** vorsichtig im Topf erhitzen (Umrühren nicht vergessen, damit er nicht ansetzt)
Mikrowelle geht natürlich auch....

Die **Sauce** ebenfalls im Topf erhitzt werden.

Das Apfelchutney wird kalt als Zugabe gereicht.

GARZEIT FÜR DIE GANZE GANZ

Die **Gans** bei 180 °C auf einem Gitter (Blech unterstellen, damit Sie den Backofen sauber halten!) in den Backofen schieben.

Nach ca. 30 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die Gans weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Gegebenenfalls können sie – wenn vorhanden - die Grillfunktion jetzt anschalten!

Die Gans ist jetzt heiß, kross und hat nochmals Farbe bekommen.

Tipps:

Damit alle Beilagen länger heiß bleiben, füllen Sie diese in vorgewärmtes Geschirr. Wenn auch die Essteller noch vorgewärmt sind, wäre das perfekt.

Zum Aufheizen einfach das Geschirr (kein Metall und auch kein Goldrand!!!) in die Mikrowelle geben –
Alternativ können Sie das Geschirr - wenn noch Platz – auch noch 10 Minuten zur Gans in den Ofen stellen.

Wenn die Gans (tranchiert oder untranchiert) heiß und kross ist, müssen alle Beilagen und vor allem die Gäste schon auf bzw. am Tisch sein.

Die Gans muss nämlich **sofort** serviert werden, da sonst der aufsteigende Dampf die Haut weich werden lässt.

Tranchieren der ganzen Gans:

Geflügelschere oder ganz traditionell (vom „Hausherrn“)
mit Tranchiermesser und –gabel
Kleiner Tipp: Einweghandschuhe benutzen
und ein Backblech unter das Tranchierbrett stellen!

Zuerst die Keulen und die Flügel abtrennen.
Die Keulen an den Gelenken halbieren (fühlen Sie am besten erst einmal mit der Messerspitze wo das Gelenk sitzt, dann geht es fast von selbst!)
Nun die Brust vorsichtig vom Brustbein lösen und in 2 oder 3 Stücke schneiden.
Die Teile auf vorgewärmtes Geschirr legen.

Guten Appetit!!!