



To GO

EIN PAKET BEINHALTET

fertig gebratene Gans für 4 Personen

oder

fertig gebratene Ente für 2 Personen

Rotkohl, Serviettenknödelrolle, Apfelchutney und Sauce zum „Niederknien“ lecker
Aus frischen Zutaten in der faber'schen Küche mit Liebe gekocht und Herzblut „verpackt“!

Ohne Fertigprodukte oder sonstigem „Firlefanz“

„GEBRAUCHSANWEISUNG“

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

Backofen (Umluft) auf 180 °C vorheizen.

Die tranchierte Gans/Ente auf einem Backblech in die Röhre schieben.

Nach ca. 10 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die
Gans/Ente weitere 10 Minuten im Ofen lassen - immer mal draufschauen!

Die Gans /Ente ist jetzt heiß, kross und hat nochmal Farbe bekommen.

Die Serviettenknödelrolle in 4 - 8 dicke Scheiben schneiden und die letzten

10 Minuten zur Gans in den Backofen legen -

Sie können die Semmelknödelscheiben auch in der Pfanne mit ein wenig Butter anbraten.

Den Rotkohl vorsichtig im Topf erhitzen (umrühren nicht vergessen, damit er nicht ansetzt)

Mikrowelle geht natürlich auch

Sauce ebenfalls im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen.

Apfelchutney wird kalt als Beilage gereicht.

Sie brauchen nicht mehr nachzuwürzen – wir haben alles perfekt abgeschmeckt...

ZUBEREITUNG DER GANZEN GANS/ENTE

Backofen (Umluft) auf 180 °C vorheizen.

Die Gans/Ente auf einem Backblech in den Backofen schieben.

Nach ca. 25 Minuten die Hitze auf 210 °C erhöhen und die Gans/Ente weitere 10 Minuten im Ofen lassen ggf. können Sie auch die Grillfunktion jetzt anschalten – dabei das Federvieh aber im Auge behalten, damit es nicht zu dunkel wird...

Die Gans /Ente ist jetzt heiß, kross und hat nochmal Farbe bekommen.

TRANCHIEREN DER GANS/ENTE

Geflügelschere oder ganz traditionell mit Tranchiermesser und – gabel.

Kleiner Tipp: Einweghandschuhe überziehen.

Gans/Ente auf ein Brett legen (Ablaufrand wäre großartig)

Zuerst die Keulen und Flügel abtrennen.

Die Keule an den Gelenken halbieren (fühlen Sie am besten erst einmal mit der Messerspitze wo das Gelenk sitzt, dann geht es fast wie von selbst – seien Sie mutig!!!)

Nun die Brust vorsichtig vom Brustbein lösen und in zwei Teile schneiden.

Fleisch auf vorgewärmtem Geschirr anrichten.

TIPP

Damit alle Beilagen länger heiß bleiben, füllen Sie diese in vorgewärmtes Geschirr – wenn auch die Essteller noch vorgewärmt sind, wäre es perfekt. Zum Aufwärmen das Geschirr kurz in die Mikrowelle geben oder – wenn noch Platz - zur Gans/Ente in den Ofen schieben.

Wenn die Gans heiß ist, sollten alle Beilagen und vor allem die Gäste schon auf bzw. am Tisch sein.

Die Gans/Ente sollte sofort serviert werden, damit Sie sie „KROSCH“ genießen können

VIEL SPASS & GUTEN APPETIT