



DU HAST EINE KLAISTOWER FREILANDGANS ERWORBEN!

Unsere Freilandgänse wachsen in bäuerlicher Aufzucht auf unseren Wiesen in Liebätz (Nuthe-Urstromtal) zu stattlichen Gänsen mit 4-6 kg Schlachtgewicht heran. Die Gänse leben hier ausschließlich auf unserer 30 Hektar großen grünen Wiese. Sie werden nicht eingesperrt und sind Tag und Nacht draußen. Für eine ideale Ernährung erhalten sie neben den Wiesengräsern lediglich Getreide von unseren eigenen Feldern. Zusatzstoffe werden nicht eingesetzt! Sie haben bei uns jede Menge Bewegung und frische Luft für eine artgerechte Haltung. Die Schlachtung erfolgt abhängig von den Bestellungen ab November bis in die Weihnachtszeit hinein frisch.

Aufgrund des vielen Auslaufs und des natürlichen Futters zeichnen sich unsere Freilandgänse durch zartes, dunkelrotes Fleisch mit hohem Muskelanteil aus – Genuss pur!

UNSERE TIPPS ZUR ZUBEREITUNG:

„Gans to go“ eine frische Feldgans

- Man rechnet ca. 1 Stunde Garzeit pro kg Gans – d.h. eine Gans mit einem Gewicht von 5 kg muss bei ca. 160° 5 Stunden insgesamt im offenen Bräter im Ofen garen. Wir empfehlen Ober- und Unterhitze.
 - Die Gans mit ca. 2 Tassen leicht gesalzenem kochendem Wasser übergießen. Von Zeit zu Zeit mit der Flüssigkeit aus dem Bräter begießen.
 - Zum Ende hin die Gans mit Salzwasser bepinseln und noch einmal 20 Minuten bei ca. 220° oder mit der Grillfunktion knuspern.
-

„Ganz & gar“ eine vorgegarte Gans

- Die Gans bzw. die Teile von Gans und Ente sind bei uns schonend im eigenen Saft gegart.
- Kalte vorgegarte Gänse bitte ca. 40 Minuten bei ca. 130° im heimischen Ofen erwärmen und dann weitere 20 Minuten per Grillfunktion oder sehr heißer Backofentemperatur (220°) knusprig werden lassen.
- Bei einer warmen vorgegarten Gans, die bei uns auf dem Hof abgeholt wurde, entfällt die Aufwärmzeit. Es sind nur noch 20 Minuten knuspern bei 220° oder mit der Grillfunktion notwendig.

Gänse- und Ententeile sowie Beilagen wie Rotkohl, Grünkohl, Soße und Klöße

- Alles ist hygienisch eingeschweißt und „sous vide“ vorgegart.
- Die Gänse- und Ententeile aus der Verpackung nehmen, im Ofen bei 130° ca. 15 Minuten erwärmen und anschließend noch einmal 5 bis 10 Minuten bei 220° oder mit der Grillfunktion knuspern.
- Die anderen Beilagen in der Verpackung belassen und einfach alle zusammen in einem Topf mit heißen Wasser für 15 Minuten erwärmen. Dann die Verpackung aufschneiden und sofort servieren.

Wir wünschen einen guten Gänse-Appetit!

Das Team vom Spargel- und Erlebnishof Klaistow

Ein Video zur Zubereitung der Gänse haben wir auch auf unserer homepage www.spargelhof-klaistow.de eingestellt. Wenn man den QR-Code mit dem Handy fotografiert, wird man direkt zum Video geführt.

