

## UNSERE TIPPS ZUR ZUBEREITUNG:

### „Gans to go“ eine frische Gans

- 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 kochenden 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 flott“ 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.

### 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](http://www.spargelhof-klaistow.de) eingestellt. Wenn man den QR-Code mit dem Handy fotografiert, wird man direkt zum Video geführt.

