



Zubereitungsanleitung für Gänse und Enten

So verleihen Sie Ihrem Gänse- oder Entenbraten zu Hause den letzten Feinschliff.

Beilagen. Zubereitungszeit: 25 min.

Die Kartoffelklöße werden in leicht sprudelndes und gesalzenes Wasser gegeben und müssen dann mind. 25 min in heißem Wasser ziehen. Die Klöße sind gar, wenn Sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Setzen Sie das Wasser der Klöße auf jeden Fall zu Beginn der gesamten Zubereitung an, sodass die Klöße im Wasser liegen bevor die Gans im Ofen ist. Den Rotkohl, den Grünkohl und die Soße können Sie entweder in einem beschichteten Topf oder in einem Mikrowellengerät erwärmen. Auch ist es möglich die Beilagen in der gelieferten Verpackung im Wasserbad zu erwärmen. Dieses nimmt jedoch etwas mehr Zeit in Anspruch.

Beim Erwärmen im Topf oder der Mikrowelle sollten die Beilagen gelegentlich umgerührt werden, damit ein Ansetzen verhindert wird.

Gänsebraten & Entenbraten Zubereitungszeit: 35 min.

Legen Sie die ganze Gans mit der Bauchseite nach oben (die helle Seite zeigt dann nach unten) oder die geviertelten Gänseteile/ halben Enten entsprechend mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech und geben eine Schnapsmenge Wasser (ca. 20 ml) mit auf das Backblech. Schieben Sie nun das Blech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens (140 °C bei Umluft) und erhitzen die Gans bei 140 °C zehn Minuten lang. Erhöhen Sie danach die Temperatur auf 230 °C und lassen die Gans weitere 25 min knusprig werden. Prüfen sie zum Schluss, ob die Gans schon kross ist. Ggf. können sie die Garzeit um ein paar Minuten verlängern.

Die Gans ist nun servierfertig.

Die Scheune wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Am S-Bhf. Grunewald, Eichkampstr. 155, 14055 Berlin

Tel.: 030 / 892 49 03

www.scheune-restaurant.de