



Anleitung - Gänseessen

Zubereitungszeit ca. 25 min

Gans

- 1) Ofen auf 160°C vorheizen (Umluft).
- 2) Die Gans mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen.
- 3) Die Gans großzügig mit dem Gänseschmalz einpinseln.
- 4) In den vorgeheizten Ofen schieben – mittlere Schiene – für eine Dauer von ca. 20 Minuten.

Klöße

- 1) Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- 2) Klöße ins kochende Wasser geben und aufkochen lassen und dann Herdplatte unbedingt ausschalten.
- 3) Klöße 10 Minuten ziehen lassen (Deckel ist nicht nötig).

Rotkraut, Maronen & Sauce

Beilagen und die Sauce jeweils in separaten Töpfen unter gleichmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen.

Entweder das Gericht direkt auf Tellern anrichten oder auf Porzellanplatten separat servieren – für einen noch „schöneren“ Genuss.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit, wünscht

Ihr Brigantinus Chefkoch