

Scheunen-Gans für Zuhause!

Zu Weihnachten oder noch im Advent!
Jetzt reservieren - und Euer Gänseessen ist gesichert!



Brust und Keule von der Eifel-Gans

mit hausgemachtem Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffelknödel

**Preis 115,00 € - ausreichend für 4 Personen, garantiert frisch und aus hiesigen Landen!
Wir danken Euch für Eure Unterstützung, und hoffen auf zahlreiche Bestellungen!**

Dazu unsere besondere Weinempfehlung

2019 Windesheimer Sonnenmorgen

Weißburgunder -S- trocken

Weingut Heinrich Schmidt, Nahe 0,75 l Flasche € 14,50

2017 Rotwein Cuvée „Hase“

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah mit einem kleinen Anteil Spätburgunder

Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen, 0,75 l Flasche € 14,50

Zubereitung der Gans!

(Die Gans ist kalt, portioniert und wird von Euch zuhause fertig zubereitet!)

Die Gans im Beutel in einen großen Topf mit kochendem Wasser hängen und gut 20-25 min. sieden lassen.
Gleichzeitig die Maronen, den Rotkohl und die Knödel mit in den Topf hängen. Ggf. einen zweiten Topf nutzen!

Die Soße in einen kleinen Topf auf dem Herd erhitzen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 160° vorheizen!
Während der Vorheizphase die Äpfel mit der Schale (ohne Deckel) schon in den Backofen stellen. Wenn der Backofen auf Temperatur ist die heiße Gans aus dem Beutel nehmen, die Haut mit flüssiger Butter einpinseln und etwas Salz (wenig!) darauf verstreuen. Mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen, einen Finger breit Brühe angießen und bei Oberhitze 4-5 min. krusten! Bitte unbedingt dabeibleiben und beobachten, damit die Gans nicht verbrennt. Die Beilagen aus den Beuteln auf Teller anrichten, die krosse Gans, die Soße und die Äpfel dazugeben und fertig! Bitte alles kontrollieren, damit die Gans heiß ist! Bei Fragen: HOTLINE 02241/400555!

Letzte Bestellmöglichkeit:

**Im Advent jeweils dienstags (16.00 Uhr) vor dem gewünschten Abholtermin!
Für Weihnachten Sonntag der 13.12.!**

Gilt nur solange der Vorrat reicht! Änderungen bleiben uns vorbehalten.