

Eifeler Weihnachtsgans

für Zuhause!



Unsere Weihnachts-Gans für Heilig Abend

Zerlegt und mit geringem Aufwand auf den Tisch gezaubert! Komplett € 135,00!

Bitte rechtzeitig bestellen, nur begrenzte Zahl an Gänsen möglich!

Brust und Keule

mit hausgemachtem Rotkohl, Maronen, Kartoffelknödel und reichlich Soße

Dazu unsere besondere Weinempfehlung

2019er Légère

Spätburgunder, trocken

Weingut Deutzerhof, Mayschoß, Ahr

€ 14,00 0,75 l Flasche

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!

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 Schuss 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: Sonntag der 17.12.2023!

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

Tel: 02241 400 555 www.zur-scheune.de



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar