



# Freilandgänse-Box

aus der k!östlich-Box

4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Min.

Ganze Gans vom Schönmoorer Hof mit Bratensauce, Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln und gefüllten Preiselbeer-Äpfeln



# Zubereitungsanleitung



- 1» Backofen auf **200°C vorheizen**. Die vorgegarte Gans **mit der Brust nach oben** auf ein Backofenrost legen und auf der mittleren Schiene positionieren. Ein Backblech **daumenbreit mit Wasser** begießen und auf die unterste Schiene zur Gans in den Backofen schieben.
- 2» Für **ca. 30-35 Min.** zu Ende garen.
- 3» Die **Äpfel** aus der Verpackung nehmen, in ein Ofen geeignetes Gefäß geben und für die letzten **10 Min.** mit zur **Gans** stellen.



- 4» Während die Gans im Ofen gart den **geschlossenen** Beutel mit den **Klößen** in ein Wasserbad geben und für **15 Min.** ziehen lassen. **Das Wasser darf nicht kochen!**
- 5» Die Beutel mit dem **Apfel-Rotkohl**, dem **Speck-Rosenkohl**, der **Soße** und den **Kartoffeln** in einen **separaten großen Topf** mit Wasser geben und für **ca. 10 Min.** erhitzen.
- 6» In der letzten Minute kommt der Beutel mit den **Butterbrösel** mit zu den Klößen ins Wasserbad.



- 7» Ein großes **Schneidebrett**, ein langes, dünnes, scharfes **Messer** (ggf. eine **Geflügelschere**) und eine **Tranchiergabel** bereitstellen.
- 8» Die gegarte **Gans** aus dem Backofen nehmen, leicht abtropfen lassen und mit der **Brust** nach oben auf das Schneidebrett legen.
- 9» Als erstes werden die **Keulen** vom Körper getrennt indem man mit dem Messer an den Gelenken entlang schneidet. Das Gelenk so durchtrennen, dass die Keulen im ganzen Stück entfernt werden können.
- 10» Für die **Brust** die **Tranchiergabel** so platzieren, dass die Gans in Position gehalten werden kann, ohne ins Fleisch zu stechen. Der Brustkörper wird von hinten nach vorne direkt am Brustbein (inklusive Flügel) aufgeschnitten.
- 11» Anschließend das **Brustfleisch** mithilfe der **Gabel** vom Knochen trennen.
- 12» Die tranchierten **Gänseteile** mit den Beilagen auf gewünschtem Geschirr anrichten, dabei die **Butterbrösel vorsichtig** mit den **Klößen** vermengen und die **Preiselbeeren** auf die gebackenen **Apfelhälften** geben.

BESTELLBAR UNTER:  
KÖSTLICH.ONLINE

k!

Hier kannst du dir anschauen, wie Gans oder Ente perfekt gelingt:



EINFACH  
QR-CODE  
SCANNEN UND  
ZUBEREITUNGS-  
VIDEO ANSEHEN



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Freilandgänse-Box 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14

Folgende Allergene und Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1	Glutenhaltiges Getreide	6	Soja	11	Sesamsamen
2	Krebstiere	7	Laktose	12	Lupinen
3	Eier	8	Schalenfrüchte	13	Weichtiere
4	Fisch	9	Sellerie	14	Schwefeldioxid und Sulfite
5	Nüsse	10	Senf		