

Gans to Go

... damit Sie - *trotz Zwangsschließung unserer Gastronomie* - auch dieses Jahr Ihre leckere Gans genießen können!

Alle Komponenten werden von uns fachgerecht zubereitet und lecker abgeschmeckt. Verzehrfertig und heiß verlässt Ihre Gans unsere Küche. Ihre Aufgabe zu Hause ist lediglich eine kleine Endbearbeitung nach unserer Anleitung, die Sie auf der nächsten Seite finden.

1 Gans (für 6 Personen) 168,00
halbiert und von der Karkasse befreit und dadurch leicht zu teilen
Gewürzrotkraut | Semmelknödel | glasierte Apfelspalten & Maronen | Rotweinsauce

½ Gans (für 3 Personen) 90,00
von der Karkasse befreit und dadurch leicht zu teilen
Gewürzrotkraut | Semmelknödel | glasierte Apfelspalten & Maronen | Rotweinsauce

Ihre passende Weinbegleitung

2016 Cuvée R – Unsere Rotweincuvée
Spätburgunder | Lemberger | Merlot
Jürgen Ellwanger | Winterbach | Remstal | Württemberg
0,75 l Flasche 19,80

Bitte geben Sie uns mindestens **2 Tage Vorlaufzeit** mit Ihrer Bestellung!

Auf Wunsch ist auch eine Lieferung zu Ihnen nach Hause möglich:

innerhalb Erpfingen	15,00
innerhalb Sonnenbühl	25,00
nach Engstingen/Trochtelfingen/Burladingen	30,00
darüber hinaus auf Anfrage	

Anleitung

zur perfekten Endbearbeitung Ihrer Gans bei Ihnen zu Hause

1. Heizen Sie Ihren Backofen (Ober-/Unterhitze) rechtzeitig auf ca. 200°C vor.
2. Schieben Sie die Gans direkt nach Ihrer Ankunft zusammen mit dem Gänsefond **ohne** Abdeckung für ca. 10 Minuten in den Ofen (mittlere Schiene). Sollte die Gans wegen längerer Transportzeit oder sonstiger Verzögerung bereits ausgekühlt sein, verlängern Sie die Zubereitungszeit entsprechend.

Wichtig: Die Kerntemperatur sollte idealerweise ca. 60-65°C betragen. Achten Sie darauf, dass im Ofen nicht zu viel Dampf entsteht! (Öffnen Sie eventuell ganz leicht die Ofentür, damit der Dampf entweichen kann.)

3. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit Rotkraut, Semmelknödel, Apfelspalten & Maronen und Soße jeweils getrennt in kleinen Töpfen.
4. Erwärmen Sie passende Teller.
5. Kontrollieren Sie die Gans regelmäßig. Die Haut sollte knusprig, aber nicht zu dunkel werden. Sollte der Gänsefond in der Schale mit der Zeit einkochen, bevor die Haut kross ist, geben Sie einfach 2-3 Esslöffel Wasser in die Schale.
6. Wenn die Haut kross genug ist, nehmen Sie die Gans aus dem Ofen. Jetzt müssen Sie nur noch die Keule abtrennen und Keule und Brust in jeweils 3 Teile schneiden. Richten Sie alle Komponenten auf den vorgewärmten Tellern an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit 😊