

Unser Gourmet-Paket

für die Fertigstellung am eigenen Herd
in 30 Minuten servierfertig

Frische GANS

**aus artgerechter Haltung mit viel Auslauf und Grünfütterung
vom Geflügelhof Hemme aus Rhade / Zeven**

Ca. 4,5 – 5 kg

Im Ganzen gebraten und entbeint
mit Apfel-Rosmarinfüllung und kräftiger Gänsejus,
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Für 4 – 5 Personen, komplett € 145,00

Als Dankeschön für Ihre Bestellung erhalten Sie das Gänse-Apfel-Schmalz gratis!

**Für Ihre Bestellungen im November und Dezember benötigen wir 1 Woche Vorlauf;
Ihre Bestellungen zu den Weihnachtsfeiertagen bitte bis zum 14. Dezember 2020 aufgeben.
(Abholung am 24.12. von 9.00 bis 14.00 Uhr; am 25.12. und 26.12. jeweils von 10.00 – 12.00 Uhr)**

Hiermit bestelle ich verbindlich zur Abholung am:

..... Gourmetpaket(e) mit norddeutscher Gans aus Freilandhaltung inkl. der o.g. Beilagen

Name: Vorname:

Anschrift:

Telefon: E-Mail:

Unterschrift:

Die Zubereitung Ihres Festtagsbraten:

Saftiger Gänsebraten oder Entenbraten – vorgebraten und entbeint –

Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit etwas Salz-Wasser angießen. Die tranchierten Gänse- oder Entenstücke auf das Backblech legen. Ca. 15-20 Minuten erwärmen; danach bei Oberhitze (Grill) für ca. 5 Minuten bräunen (Bitte beobachten: die Bräunungszeit ist von der Leistung des Ofens abhängig).

Wasser für die Beilagen und für die Sauce zum Sieden bringen, und die Vakuumbutel (Achtung: damit der Beutel nicht aufplatzt, muss die Schweißnaht nach oben zeigen!!) anschließend auf mittlerer Stufe erhitzen.