

## *Unser Gourmet-Paket*

für die Fertigstellung am eigenen Herd  
in 30° servierfertig

### *Frische GANS*

**aus norddeutscher Freilandhaltung  
-garantiert keine gestopften Tiere-**

Im Ganzen gebraten und entbeint  
mit Apfel-Rosmarinfüllung und kräftiger Gänsejus  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
Für 4 – 5 Personen, komplett € 130,00

Ihre Bestellung für die Weihnachtsfeiertage benötigen wir spätestens bis zum **6. Dezember 2018**  
(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: .....

..... **Gourmetpakete 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.*