

GRÜNAU HOTEL

Zubereitung halbe Gans

Da wir mit frischen Produkten arbeiten, bitten wir darum dieses Paket innerhalb von 24 Stunden nach Abholung im Hotel zu verbrauchen.

Die Gans und die Beilagen müssen durchgängig bei 6 Grad gekühlt werden.

Mit den folgenden Zeilen möchten wir Ihnen ein kleine Unterstützung bei der Zubereitung Ihrer Original Dittmanns Gans anbieten.

1. Heizen Sie Ihren Ofen bitte auf 120°C bei Ober-/Unterhitze vor.
2. Nachdem Sie alle Bestandteile Ihres Gänsepakets aus dem Karton entnommen haben, schneiden Sie bitte alle Tüten vorsichtig auf.
3. Nehmen Sie die Gans aus der Plastiktüte und legen Sie die Gans in ein geeignetes Gefäß, idealerweise einen Bräter.



4. Stellen Sie bitte eine feuerfeste Schale mit ca. 150ml Wasser auf den Boden Ihres Ofens.



GRÜNAU HOTEL

5. Anschließend stellen Sie die Gans bitte bei 120°C für 10 Minuten in den Ofen. In der Zwischenzeit können Sie die Beilagen(wenn bei uns gekauft) schon auf Töpfe verteilen.
6. Die Schüssel mit Wasser nach 10 Minuten wieder aus dem Ofen herausnehmen.
Achtung - die Schale ist heiß.



7. Erhöhen Sie die Temperatur im Ofen auf 210°C bei Ober-/Unterhitze, Gardauer 10 Minuten. Bitte daran denken die Wasserschüssel zu entfernen.



8. Erwärmen Sie die Beilagen auf mittlerer Hitze, rühren Sie bitte alle Bestandteile regelmäßig um. Zum Erwärmen der Klöße geben Sie eine Prise Salz ins siedende Wasser, in ca. 12 – 15 min. sind die Klöße fertig. Das Wasser für die Klöße darf nicht kochen.
9. Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit!

Allergene:

Gans: Getreide / **Rotkohl:** Getreide, Milch, Nüsse, Schwefeldioxid und Sulphit / **Grünkohl:** Eier, Getreide, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulphit / **Klöße:** Eier, Milch, Nüsse, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulphit