

GRÜNAU HOTEL

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 eine kleine Unterstützung bei der Zubereitung Ihrer Original Dittmanns Gans anbieten.

1. Heizen Sie Ihren Ofen bitte auf 120°C im Umluft Modus oder 140°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 (Umluft) oder 140°C (Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten in den Ofen. In der Zwischenzeit können Sie die Beilagen schon auf Töpfe verteilen. Die Schüssel mit Wasser nach 20 Minuten wieder aus dem Ofen herausnehmen. Achtung die Schale ist heiß.



6. Erhöhen Sie die Temperatur im Ofen auf 220°C bei Ober-/Unterhitze (Umluft aus!), Gardauer 40 - 45 Minuten. Bitte daran denken die Wasserschüssel zu entfernen.



7. 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.
8. 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