

**Verehrte Gänseliebhaber,**  
für den perfekten Genuss, beachten Sie  
bitte folgende Anleitung:  
In Ihrer Kiste, welche Sie uns bitte in den  
nächsten Tagen zurückgeben, finden Sie:

## Zubereitung

1. Die **Gans** auf einer Alu Platte.  
Die Gans ist in portionsgerechte  
Stücke zerlegt. Unter der Gans  
befinden sich die Bratäpfel.  
Die Gans schieben Sie mit der  
Alu Platte, in den auf 130° C  
vorgeheizten Backofen. Stellen  
Sie, wenn möglich, eine Schüssel  
mit ca. 0,5 l Wasser zusätzlich in  
den Ofen. Es dauert etwa 20  
Minuten bis die Gans heiß ist.  
Anschließend nehmen Sie die  
Schale mit dem Wasser wieder  
aus dem Ofen und stellen noch  
etwa 5 Minuten den Grill an.  
Dann ist die Gans perfekt heiß  
und knusprig.
2. Den Kochbeutel mit dem  
**Apfelrotkohl**.  
Den Kochbeutel können Sie  
einfach in einen Topf mit heißem  
Wasser legen. Es dauert ebenfalls  
gute 20 Minuten bis der Rotkohl  
heiß ist. Das Wasser sollte gerade  
nicht kochen. Sie können den  
Rotkohl auch dem Kochbeutel  
entnehmen und in einem Topf  
nach Wunsch erwärmen.
3. Die **Klöße**.  
Die Klöße entnehmen Sie dem  
Beutel und lassen sie in heißem  
Wasser ebenfalls 20 – 25 Minuten  
ziehen. Das Wasser darf nicht  
kochen.
4. Die **Maronen**.  
Die Maronen erwärmen Sie im  
Kochbeutel - oder mit etwas Butter  
im Topf.
5. Die **Sauce**.  
Die Sauce entnehmen Sie dem  
Beutel und erhitzen Sie im Topf auf  
die gewünschte Temperatur.



## Gänsebraten mit Genuss



## Tipps für den Genießer

Die Beutel und die Aluplatte  
können Sie im gelben Sack  
umweltgerecht entsorgen.

Es empfiehlt sich, die  
Schüsseln, Platten und Teller  
vorher anzuwärmen, bevor  
man die Speisen einfüllt.

Gerne stehen wir Ihnen für  
Fragen und Tipps zur  
Verfügung. Rufen Sie uns an.

