



Empfohlene Weihnachtsgans- ente / Zubereitungsanleitung

Fleisch- Zubereitung

1. Ofen vorheizen auf 235 ° C
2. Die vakuumierten Fleischstücke für 5 Minuten in heisses Wasser legen.
3. Die Fleischbeutel aufschneiden
4. Flüssigkeit ins Spülbecken leeren
5. Das Fleisch auf ein Backblech setzen mit der Haut nach oben
6. Knochenschutz entfernen
7. Das Fleisch für 18 Minuten braten

Wenn die Haut knusprig ist , die Gans/ Ente fertig 😊

Beilagen- Zubereitung:

Salzwasser zum kochen bringen und die Knödel darin einmal aufkochen dann 18 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen

Rotkohl, Maronen und Rahmwirsing ebenfalls in einem separaten Topf oder im Dampfgarer bei 80 ° C für 12 Minuten im Beutel erhitzen (das Wasser nicht kochen).

Die Sauce im Topf unter ständiger Beobachtung erhitzen.

Guten Appetit und FRÖHLICHE WEIHNACHTEN
wünscht ihnen Claudia und Peter Scharff sowie das ganze Team

Höchstes Koch-Handwerk im Einklang mit der Natur
CATERING | BERATUNG | EVENTLOCATION | KOCHSCHULE