

Ackermann`s Gänsebox
für die Zubereitung zuhause
-ab 2 Personen-
70,-
(jede weitere Person 35,-)

Inhalt:

½ Gans, vorgegart (Brust und Keule)
6 kleine Kartoffelklöße
400g Rotkohl
250ml Gänsejus
200ml Gänsefond
2 Bratäpfel

Zubereitung:

-Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Brust und Keule von der Gans auf ein Backblech legen,
mit dem Gänsefond angießen und 15 Minuten backen.

-Nach 5 Minuten Backzeit werden die Bratäpfel zu der Gans gelegt
und 10 Minuten mitgebacken.

-Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum kochen bringen.
Die Klöße aus dem Beutel nehmen, in das kochende Wasser legen
die Hitze reduzieren und 5 Minuten darin erwärmen.

-Der Rotkohl kann in dem Beutel im Wasserbad 15 Minuten erwärmt werden
oder direkt im Topf ohne Beutel langsam aufgekocht werden.

-Die Gänsejus ebenfalls im Topf aufkochen.

Das Ackermann-Team wünscht Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung
und einen guten Appetit.