

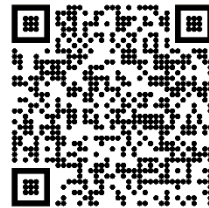
Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Gans to go

Inhalt:

2 Gänsebrüste
2 Gänsekeulen
Rotkohl
Brezgenknödel
Kartoffelknödel
Gänsesauce



Zubereitung:

Backröhre auf 180° C vorheizen.

Den Gänsebraten im Vakuumbbeutel 25 Minuten im ca. 70- 80° C heißem Wasser (Topf) erwärmen.

Den Beutel aufschneiden und den Gänsebraten mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Das Fett und der Bratenfond, das sich im Beutel angesammelt hat über die Gans geben. Den Gänsebraten nun für ca. 15 Minuten (bitte kontrollieren) in die Röhre schieben. Wenn die Gans heiß ist; noch für 3-4 min mit der Grillfunktion (starke Oberhitze) bräunen, damit die Ente richtig knusprig wird.

Jedes Gänseviertel in 2-3 Teile schneiden und sofort servieren.

Während die Gans im Ofen ist, die Knödel in Salzwasser erhitzen, den Rotkohl in einem Topf langsam erhitzen, sollte das Rotkraut etwas zu trocken werden einfach ein wenig Wasser hinzugeben. Die Sauce ebenfalls in einem Topf erhitzen.

Wir wünschen gutes Gelingen.



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wilderman-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de