

Weihnachtsgans gefüllt

ofenfertig im Bratschlauch



In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten die gefüllte Gans (ca. 8 Portionen) für Sie zu dem von Ihnen genannten Abholtermin vor. Dazu wird die Weidegans gewürzt und mit einer Mischung aus Äpfeln, Cranberries und Zwiebeln gefüllt und in ein Bratschlauch gelegt.

Bei Ihnen zu Hause:

Die Gans im Bratschlauch auf ein Backblech platzieren. (Der Bratschlauch sollte nicht die heißen Backofenwände berühren)

Im Backofen bei 130 °C Heißluft / Umluft ca. 2 Stunden garen lassen.

Anschließend in den Bratschlauch ein Loch einschneiden und vorsichtig das heiße Fett abgießen. Dann den Bratschlauch komplett aufschneiden, damit die Gans knusprig werden kann. Die Haut ein wenig einpieksen und mit Salz nachwürzen.

Den Ofen auf 180 °C drehen und den Braten wieder zurück in den Ofen stellen. Die Gans 60 Minuten knusprig braten und zwischendurch mit Salz und dem entstandenen Sud wiederholt einpinseln.

Beilagen:

Zu der Gans empfehlen wir westfälische Kartoffelklöße mit leckerem Rotkohl und einen guten Rotwein.



Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
www.meierhof.de