HARRY´S

HAUS AM SEE

GÄNSEPAKET

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

ZUBEREITUNGSANLEITUNG
GÄNSEPAKET FÜR CA. 4 PERSONEN
ALLE PRODUKTE SIND FIX UND FERTIG VORGEGART UND MÜSSEN NUR NOCH ERWÄRMT WERDEN.

DIE GANS

1. BACKOFEN AUF 160 °C UMLUFT
2. (ALTERNATIV 180 °C OBER-/UNTERHITZE) VORHEIZEN.
3. GANS AUS DER VERPACKUNG NEHMEN.
4. AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH LEGEN.
5. FÜR CA. 35–45 MINUTEN IM OFEN ERWÄRMEN.
6. FÜR EXTRA KNUSPRIGE HAUT DIE LETZTEN 5 MINUTEN AUF 200 °C ERHÖHEN.

BEILAGEN

(KNÖDEL, ORANGEN-GÄNSE-JUS,
APFELROTKOHL, ROSENKOHL MIT SPECK)

1. EINEN GROSSEN TOPF MIT WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN.
2. DIE VERSCHLOSSENEN BEUTEL INS KOCHENDE WASSER LEGEN.
3. CA. 20 MINUTEN IM WASSERBAD ERHITZEN.
4. BEUTEL VORSICHTIG ÖFFNEN UND SERVIEREN.

BRATÄPFEL (DESSERT)

1. BRATÄPFEL AUS DER FOLIE NEHMEN.
2. NACH DEM HAUPTGANG
3. IN DEN NOCH WARMEN BACKOFEN STELLEN.
4. BEI CA. 120–140 °C FÜR 10–15 MINUTEN ERWÄRMEN.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT
UND EIN FROHES FEST!

DAS HARRYS TEAM