

Gebrauchsanleitung Gans/Ente

Backrohr auf 150°C Heißluft vorheizen. Diese Temperatur ist Voraussetzung für gutes Gelingen. Funktioniert auch im Herd mit Ober- und Unterhitze, im Gasherd oder im Holzofen.

Beutel aufschneiden – Gans/Ente herausnehmen.

Die Gans/Ente auf die Füllung, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech eventuell mit Backpapier(Reinigung einfacher) legen und bei 150°C der mittleren Schiene ins Rohr schieben und 10-15 Minuten braten, dann den Ofen auf Oberhitze schalten bis die Haut goldbraun ist. Je nach Herd kann das auch 4-6 Minuten länger dauern. Danach den Ofen ausschalten und die Gans bei geöffneter Backofentüre ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Je nach Geschmack, mit einer Orangensaft/Zucker Mischung bestreichen.

Die gewünschten Beilagen z.B. (Apfelrotkraut, Orangensoße, Kartoffelklößchen) bei ca. 95 C. im heißen Wasserbad bei ca. 15 – 20 Minuten heißziehen bitte nicht kochen !

Danach alles schön anrichten, eventuell gebackene Äpfel oder Birnen mit Preiselbeeren dazu reichen.

Das Team des MühlWerk wünscht guten Appetit und ein besinnliches Weihnachtsfest, ein guten Rutsch und bleiben sie bitte Gesund.

