

Anleitung zum Erhitzen der Gans to Go - Kalt -

- Backofen bei 180°C Umluft vorheizen
- Zerlegte Gans gleichmäßig auf ein Backblech flach verteilen
- Bei erreichter Hitze das Backblech für 14-16 Minuten mittig einschieben
- Sauce bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, damit sie nicht verbrennt
- Topf mit Wasser und einer Prise Salz einmal aufkochen, Klöße reinlegen, Hitze stark reduzieren und bei siedendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche ankommen
- Rotkohl entweder im Mikrowellenherd oder im Topf bei mittelstarker Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen
- Bratäpfel auf ein Backblech stellen und für 2-3 Minuten bei 180°C Umluft kurz erhitzen

Anleitung zum Erhitzen der Gans to Go - Heiß -

- Wenn Gans und Bratäpfel nicht heiß genug sind, beides auf ein Backblech legen, den Backofen auf Umluft mit 170°C vorheizen und bei erreichter Hitze das Backblech in dem mittleren Einschub für maximal 5-6 Minuten erhitzen
- Sauce im Topf und nicht in der Mikrowelle erhitzen

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Stadtwaldhaus Krefeld
Inhaber: Helmut Lang
Hüttenallee 108 / 47800 Krefeld
Tel.: 0 21 51 - 59 37 84
info@stadtwaldhaus.de