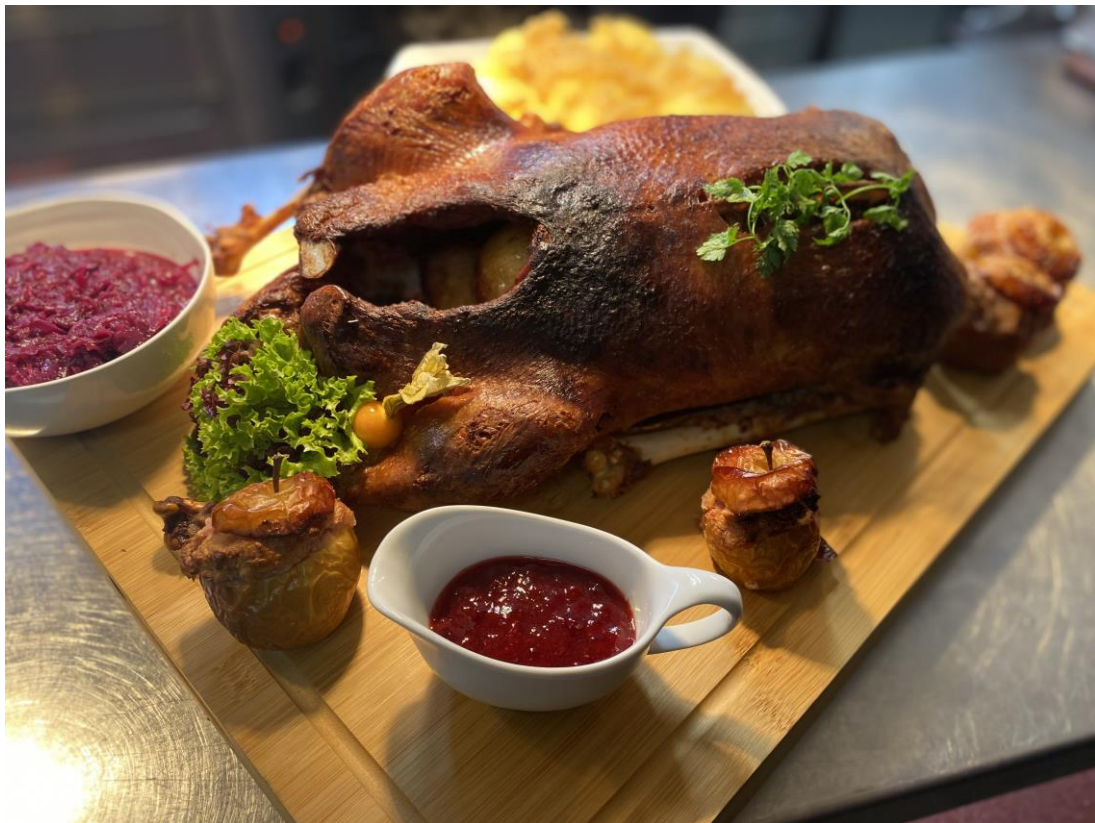


„Gans ganz fein...auch für Zuhause“

Genießen Sie mit Ihrer Familie, Freunden oder Kollegen eine ganze Gans auch Zuhause mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut, verfeinert durch die hauseigene Gewürzmischung von Küchenchef Michael Behr.

Ein Festmahl für 4 Gäste in der Vorweihnachtszeit vom 11.11.21 bis 23.12.2021, zum Preis von € 139,00 inkl. einer Flasche Hauswein für Zuhause.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!



Reservierungshotline: 0911 9302 604 E-Mail: unvergesslich@schindlerhof.de

Zubereitung für Zuhause

Die Gans...

Die ganze Gans aus der Folie entnehmen.

Das Fett und das Gallert können aufgehoben werden.

Die Gans kommt bei 180°C Umluft für 45 Minuten in den Backofen. Am besten auf einem Rost unter dem ein Blech zum Auffangen des überschüssigen Fettes liegt. Wer die Gans knuspriger haben möchte kann diese auch nach eigenem Wunsch länger im Ofen lassen.

(Achtung, das Fett auf dem Blech wird heiß, daher seien Sie Vorsichtig, dass Sie sich nicht verbrennen)

Das aufgehobene Fett kann zum Bestreichen der Gänsehaut in regelmäßigen Abständen verwendet werden.

Die Klöße...

Während die Gans im Ofen heiß und knusprig wird, Stellen Sie bitte einen ausreichend großen Topf (Der Topf sollte 8 Klöße und ca. 3 L Wasser fassen können) mit Wasser zum Kochen auf. Wenn das Wasser kocht, geben sie 1 EL Salz in das Wasser und binden Sie das Wasser mit 3 EL Stärke mit 3 EL Wasser angerührt ab.

Die Klöße werden nun ca. 1 Minute bei sprudelndem Wasser gekocht.

Dann drehen Sie die Hitze der Platte herunter, damit die Klöße ca. 20 Minuten garziehen können

Die Sauce...

Die Sauce wird in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzt, kochen Sie sie nicht zu stark ein nicht das Sie zu kräftig wird. Das Gallert kann in die Soße eingerührt werden

(Achtung die Soße wird dadurch Kräftiger)

Das Blaukraut...

Füllen Sie das Blaukraut in einen flachen, aber breiten Topf sodass es unter gelegentlichem stetigem Rühren heiß gemacht werden kann.

Hier ist darauf zu achten das das Blaukraut nicht anbrennt.