



So gelingt die Gans zu Hause

Gänse on Tour ist die perfekte Lösung für ein köstliches Festmahl zu Hause! Mit den ganzen Gänsen TO GO für 4 Personen zum Preis von 160,00 € oder für 6 Personen mit 2-mal Beilagen für nur 170,00 € erhalten Sie frisch gebratene Gänse direkt aus dem Ofen. Sie müssen lediglich Ihr eigenes Geschirr mitbringen und schon kann das Festmahl beginnen! Für eine noch bequemere Zubereitung empfehlen wir unsere Komplettvorbereitung in Vakuumverpackung, inklusive einer einfachen Zubereitungsanleitung. So können Sie die Gans in nur 30 Minuten perfekt auf den Tisch bringen und Ihre Gäste beeindrucken. Gönnen Sie sich und Ihren Lieben dieses festliche Mahl und genießen Sie die köstliche Gans ganz ohne den Aufwand einer aufwendigen Zubereitung!

Gänse Regenerieren

Vakuumierter Gänsebraten! Unsere Empfehlung!

- Zwei große Kochtöpfe mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen.
- In einen Topf in etwas Salzwasser die Klöße garen, in kochendes Wasser geben und 20 min ziehen lassen
- Im zweiten Topf die Kochbeutel mit dem Gänsebraten, Äpfel/Maronen und dem Rotkohl, 15 min leicht köcheln lassen
- Die Sauce in einem separaten Topf erhitzen
- Den Backofen auf Grillfunktion stellen. Die Gänse aus dem Beutel nehmen und auf einem Backblech (Haut nach oben) knusprig grillen.
- Anrichten und genießen.

Gänse Regenerieren

- Alles vorgegart
- Ofen auf 150°C vorheizen
- Gänse mit Füllung Äpfel und Maronen auf ein tiefes Backblech legen.
- Falls Sie einen Dampfgarer haben 20% Luftfeuchte einstellen. Sonst eine halbe Tasse Wasser aufs Backblech geben.
- Kalte Gänse 18 min
noch warme Gänse 12 min regenerieren
- Nach Belieben, unter dem Grill, die Gänsehaut etwas knusprig grillen
- Die Knödel (in etwas Salzwasser) in der Zeit ziehen lassen oder mit etwas Wasser abgedeckt in der Mikrowelle erhitzen.
- Dito Rotkohl und Sauce

Das Flörsbacher Hof Team wünscht gutes Gelingen!