

klassisch

gans-fuer-zuhause.de

Gans einfach

DER GRISCHÄFER
GUTE GANS GENIESSEN

Die Zubereitung

30 Min Anfänger

1 **Wasserbad aufsetzen**
Ein oder zwei große Töpfe halbvoll mit Wasser füllen. Die ungeöffneten Vakuumbeutel mit Sauce, Suppe, Rotkohl, Grünkohl und Gänsevierteln frei schwimmend einlegen und kurz aufkochen. Die Klöße kommen später dran.

2 **10 Minuten ziehen lassen**
Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und alles etwa 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Dann Herd ausschalten, aber die Beutel nicht aus dem heißen Wasser nehmen.

3 **Gans knusprig grillen**
Gänseteile herausnehmen, aus der Folie lösen und auf ein Backblech legen. Übergrillen, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Alternativ bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen braten.

4 **Klöße garen**
Klöße auspacken und in leicht kochendes Salzwasser geben. Sie sind fertig, sobald sie oben schwimmen. Danach die Platte ausschalten und die Klöße bis zum Servieren im Wasser lassen.

5 **Vorspeise servieren**
Jetzt ist der richtige Moment für die Vorspeise. Teller und Sauciere währenddessen kurz in den Ofen stellen, dann bleibt später alles länger warm.

6 **Anrichten und genießen**
Alle restlichen Komponenten aus dem Wasserbad und dem Ofen nehmen und auf den vorgewärmten Tellern oder in Schüsseln anrichten.

Guten Appetit wünscht das Team des Grischäfers!

Haltbarkeit
Zwei Wochen bei bis zu 7 °C.
Zu verbrauchen bis:

Tipp: Eingefroren rund ein halbes Jahr haltbar. Klöße dürfen nicht eingefroren werden.

Alle Infos zu Allergenen auf gans-fuer-zuhause.de