



**STAUDACHERHOF**

BAVARIAN HISTORY &  
LIFESTYLE HOTEL



## WEIHNACHTSGANS ZUM SELBSTZAUBERN

### **Inhalt**

- 1 Gans in der Aluschale
- 1 Vakuumbeutel Blaukraut
- 1 Vakuumbeutel Bratensoße
- 1 Box mit vorgegarten Kartoffelknödeln
- 1 Vakuumbeutel Marinade

### **Folgende Zutaten geben Sie noch dazu**

Etwas Salz

Nach Wunsch: Kräuter zum Zerkleinern und / oder zum Garnieren



### **Zubereitung**

1. Backofen auf 130°C vorheizen und die Gans in der gelieferten Form und mit Alufolie abgedeckt ca. 45 Minuten erwärmen lassen
2. einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen für die Knödel
3. Suppe und Blaukraut in je einen weiteren Topf erhitzen
4. Sauce in einem Topf auf kleiner Flamme aufkochen
5. Die Gans aus dem Ofen nehmen und die Alufolie vorsichtig entfernen, mit der Marinade einpinseln, Backofen auf 220°C hochheizen, die Gans wieder in den Ofen geben und ca. 10 bis 20 Minuten fertigbraten, je nach Bräunungswunsch
6. Die vorgegarten Kartoffelknödel im siedenden Wasser ca. 10 Minuten erwärmen aber nicht kochen



**Fast geschafft – Sie sind soweit – die letzten Schritte**

Kartoffelknödel, Blaukraut und Soße auf dem Tellern anrichten  
Bröselbutter auf die Knödel geben  
Gans tranchieren und auf den Tellern verteilen

P.S.: Alle Vakuumbbeutel können auch im Dampf- oder Vakuumgarer (Blaukraut, Suppe, Sauce) erhitzt werden.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND  
GUTEN APPETIT – AN GUADN**

