

## Anleitung für die Zubereitung des Gänsebratens

Den Ofen auf 160° C vorheizen. Umluft empfehlenswert.

**Wichtig:** Falls die Gans nicht am gleichen Tag der Abholung zubereitet wird und eine Nacht im Kühlschrank verbringt: Bitte rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und Raumtemperatur annehmen lassen. Das dauert so 2-3 Stunden.

Die Gans auf einem Blech oder Bräter in den Ofen geben und ca. 30 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 190°C erhöhen und für ca. 5 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad überkrusten.

Die Gans dabei nicht aus den Augen lassen!

In der Zwischenzeit die Sauce in einem Töpfchen erwärmen. Die Knödel entweder in der Mikrowelle erhitzen oder im Topf in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten heiß werden lassen. Achtung: Wasser darf nicht kochen!!!

Das Rotkraut in der Mikrowelle erhitzen oder in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen, dabei immer wieder umrühren!

Das Füllsel in den letzten 10 Minuten zur Gans in die Schale in den Ofen geben.

Das Keschdegemüse entweder in der Mikrowelle erwärmen oder in einem Topf bei kleiner Hitze auf dem Herd erwärmen. Umrühren nicht vergessen!

Guten Appetit !