

# Anleitung für Ihre „Gans · Gemütlich · Zuhause Schmackofatz-Weihnachtsgans“

Lagerung im Kühlschrank bei unter 7 ° C

## Gans

Den Ofen auf 170° C vorheizen und die Gans aus der Verpackung nehmen. Die Gans ist bereits fertig gewürzt und vorgegart. Das verkürzt die Garzeit und das Fett ist zum größten Teil schon ausgetreten. Im Ofen braucht die Gans ca. 2 Stunden 15 Minuten.



Die Gans auf einem Gitter in den Ofen schieben und darunter ein tiefes Blech platzieren, um den Fleischsaft aufzufangen.

Nach ca. 1 Stunde 45 Minuten den Garpunkt der Gans überprüfen. Fertig ist die Gans, wenn man die Keulen leicht zueinander drücken kann oder wenn das Fleisch der Keulen weich ist. Sollte die Gans schon fertig sein, einfach den Ofen abschalten und die Gans darin warmhalten.



Falls die Haut noch nicht die gewünschte Bräune hat, die Gans mit dem ausgetretenen Fett und Fleischsaft aus dem Blech übergießen und einige Minuten auf höherer Temperatur oder Grillfunktion bräunen.



## Gänsesoße

Unsere Gänsesoße, die 24 Stunden aus den Gänseflügeln und Hälsen gekocht wurde, ist ebenfalls fertig gewürzt und muss nur noch in einem Topf erwärmt werden.

## Fränkische Klöße

Kloßteig portionieren (12 Klöße), 2 bis 3 Croûtons in die Mitte des Teiges drücken und den Kloß formen. Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Klöße in das sprudelnde Wasser geben.



Wenn das Wasser erneut kocht, den Herd abschalten und die Klöße ca. 30 Minuten ziehen lassen.



Danach die Klöße aus dem Wasser nehmen und mit den Butterbröseln und etwas gehackter Petersilie bestreuen.

## Fülle

Die Fülle ist durchgegart und muss nur noch in der Aluform für die letzten 30 Minuten mit zur Gans in den Ofen geschoben werden. Zum Anrichten aus der Form nehmen, auf ein Brett stürzen und in Scheiben schneiden.



## Rotkohl

Das Rotkohl ist bereits fix und fertig und muss nur noch in einem Topf erwärmt werden.

