



GANS ENTSPANNT Anleitung

Wurde die Gans im Kühlschrank gelagert, muss sie 4-5 Stunden vorher raus gelegt werden, damit sie ungefähr auf Zimmertemperatur kommt. **18°C**

Backofen auf **180°C** vorheizen (Umluft).

Großen Topf für die Beilagenbeutel mit $\frac{3}{4}$ Wasser füllen und aufheizen.

Gans mit starker Salzlauge bepinseln.
($\frac{1}{2}$ Tasse Wasser und 1 gestrichener Esslöffel Salz auflösen)

Gans und Bratäpfel in den Backofen schieben.

Beilagenbeutel ungeöffnet in das siedene Wasser geben (nicht zu stark kochen).
Die Kartoffeln sind roh, daher separat kochen.

Nach ca. **30-35min** sind Gans, Äpfel und Beilagen kross und verzehrfertig.
Die Gans sollte innen **70°C** haben.

Inhalte der Beutel in bereitgestellte Schalen und Saucieren umfüllen.

Äpfel anrichten, Bänder der Gans aufschneiden, Gans klappt auseinander.

Brustfleisch und Keulen portionieren und alles servieren.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und ein tolles Erlebnis!