

seit 1856
Bard
frische
Küche

Braten-
soße
500g

Rot-
kraut
500g

1/2
Gans aus
Freiland-
haltung*

6 Klöße



🕒 45 Min.

👥 Für 2-3
Personen

ACHTUNG: JETZT KOMMT EIN KARTON!

GANS EASY TO GO!

Ein Karton – alles drin, was (Fest-)Mahl braucht: eine fantastisch leckere und sous vide vorgegarte halbe Festtagsgans im Beutel, Klöße, Rotkraut und Bratensoße. Nur noch knusprig braten und fertig. Gans Easy To Go. Mögen die Festtage beginnen.

So einfach geht's:

Die Gans eine Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Danach den Kochbeutel aufschneiden und die Gans mit der Hautseite nach oben inklusive dem Gänsefett/-schmalz auf ein Backblech legen. Backofen auf 175°C (Umluft) aufheizen. Die Gans 30 Minuten garen. Nach 30 Minuten den Gänsefett/-schmalz durch ein Sieb in einen Topf abgießen.

Backofen auf 200°C (Umluft) aufheizen und die Gans weitere 15 Minuten goldbraun knusprig backen.

Währenddessen die beiliegende Bratensoße aufkochen und den aufgefangenen Gänsefett/-schmalz nach Belieben und Geschmack in die Sauce einrühren. Die Klöße in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 20-25 Minuten ohne Deckel ziehen (nicht kochen) lassen. Das Rotkraut aus der Verpackung in einen Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.



GANS AUS FREILANDHALTUNG

Die Fütterung unserer Gänse besteht zu 100% aus mineral- und vitaminreicher pflanzlicher Nahrung. Unsere Gänse haben Zugang zu einer Außenauslauffläche während mindestens der Hälfte ihres Lebens und haben ihr eigenes Entwicklungstempo, was ihrem Fleisch besondere Eigenschaften verleiht.

Was bedeutet eigentlich „Sous-vide-Garen“?

Sous-vide-Garen ist eine besondere Garmethode, bei der das Produkt in einem speziellen Kochbeutel vakuumiert wird, um anschließend bei niedriger Temperatur in einem Wasserbad/Dampfbad zu garen. Dieses Garverfahren ist für den Gänsebraten sehr schonend. Durch die geringe Hitze wird das Garergebnis besonders zart und saftig. Der Saft bleibt im Gargut bis der Kochbeutel zum Verzehr oder zur Weiterverarbeitung geöffnet wird. Durch „Sous-vide“ gegartes Fleisch hat mehr Geschmack, da die Aromastoffe beim Garen nicht entweichen können.