



WAGNER'S GÄNSESCHMAUS ZUBEREITUNG

Und so geht's:

Ganze Gans

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
2. Gans in den vorgeheizten Backofen für 15 Minuten schieben
3. Zum Abschluss für ca. 10 Minuten bei 220 Grad Umluft knusprig braten
4. Bratäpfel für die letzten 5 Minuten zur Gans in den Backofen legen
5. Herausnehmen, portionieren, alle weiteren Beilagen je nach Belieben erhitzen

Portionsweise

1. Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen
2. Portion Gans für 7 Minuten in den Backofen schieben
3. Danach Bratäpfel zur Gans für 5 Minuten hinzugeben
4. Herausnehmen, alle weiteren Beilagen je nach Belieben erhitzen

Hinweis zum Kloß kochen:

1. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen
2. Klöße hineingeben und für ca. 15 Minuten in nicht kochendem Wasser bei kleiner Flamme (Temperatur) ziehen lassen