

DIE STUBE

GANS2GO ANLEITUNG

Richtig Aufwärmen & Fertigstellen der Gans & Beilagen

1. Gänsebrust und Gänsekeule

Vorbereitung:

- Den Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Zubereitung:

1. Entfernen Sie den Bräter aus der Verpackung und decken Sie diesen mit Alufolie ab.
2. Legen Sie den Bräter auf mittlere Schiene in Ihren vorgeheizten Ofen.
3. **Gänsebrust und Gänsekeule sollten ca. 20-30 Minuten** erwärmt werden. Wenn Sie eine knusprige Haut möchten, können Sie die Alufolie in den letzten 5 Minuten entfernen und die Haut bei **200°C** bräunen lassen.

2. Rotkohl

Zubereitung:

1. Den Beutel mit Rotkohl in einen Topf mit **heißem Wasser** (ca. 80-90°C) legen.
2. Den Beutel ca. **15-20 Minuten** im Wasserbad erwärmen, bis der Rotkohl gleichmäßig heiß ist.
3. Alternativ: Den Beutel an einer Ecke aufschneiden und den Rotkohl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren erwärmen.

3. Kartoffelklöße

Zubereitung:

1. Einen großen Topf mit **gesalzenem Wasser** zum Kochen bringen.
2. Die **Kartoffelklöße vorsichtig in das sprudelnde Wasser** geben. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht zu stark kocht, damit die Klöße nicht aufplatzen.
3. Die Klöße **ca. 10-12 Minuten** lang garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
4. Mit einem Schaumlöffel die Klöße vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

DIE STUBE

4. Maronen

Zubereitung:

1. Die Maronen sind bereits fertig zubereitet und dienen nur als Deko.
2. Einfach **über die Kartoffelklöße** legen, um dem Gericht das besondere Etwas zu verleihen.

Tipp: Sie können die Maronen auch leicht erwärmen.

5. Jus

Zubereitung:

1. Den Beutel mit der Jus vorsichtig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. **5-10 Minuten** sollten ausreichen, bis die Jus heiß ist.
2. Alternativ: Den Beutel im Wasserbad (ca. 80-90°C) für **10-15 Minuten** erwärmen.

Serviertvorschläge:

- **Gänsebrust und Gänsekeule:** Auf einer großen Servierplatte anrichten und mit der frisch erhitzten **Jus** übergießen.
- **Kartoffelklöße:** Auf Tellern anrichten und mit den **Maronen** dekorieren.
- **Rotkohl:** Neben den Klößen und Gänsegerichten servieren.

Tipps für das perfekte Genusserlebnis:

- Die Maronen passen hervorragend zu den Kartoffelklößen und sorgen für das gewisse Extra. Sie müssen nichts weiter tun, als sie als Deko über die Klöße zu legen.
- Lassen Sie das Gänsefleisch vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Restaurant DIE STUBE

im &REPEAT Köln Airport, Heidestraße 246, 51147 Köln
Öffnungszeiten: Mo.-Do.: 17:30-22:00 Uhr | Fr.: 17:00-21:30 Uhr
restaurant-die-stube.de