



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben

### Zubereitung:

#### Inhalt:

- 2 x ¼ Gans
- IX Sauce
- IX Rotkraut
- IX Grünkohl
- IX Kloßteig
- IX Selleriesalat

- 1 Ein oder zwei ausreichend große Töpfe halbvoll mit Wasser befüllen, Vakuum-Beutel mit Grün- und Rotkohl, Gänsevierteln frei schwimmend einlegen und zum Kochen bringen. Danach auf kleinste Flamme reduzieren und alles für ca. 10 Minuten ziehen lassen.  
  
Gänseteile herausnehmen, aus der Folie befreien, in einen kleinen Bräter legen und für etwa zehn Minuten im Ofen übergrillen, bis die Haut knusprig ist. Alternativ bei Unter-/Oberhitze ca. 10-15 Minuten bei 180° (vorgeheizt) den gleichen Effekt erzielen (Zeiten können je nach Modell des Ofens variieren).  
  
Rot- und Grünkohl in dem dann abgestellten heißen Wasser solange belassen.
- 2 Kloßteig währenddessen in vier oder sechs Portionen aufteilen, mit nassen Händen daraus Knödel formen. Diese in leicht kochendes, gesalzenes Wasser geben. So lange simmern lassen, bis die Klöße oben schwimmen - dann sind sie fertig. Platte ausstellen und bis zum Servieren darin schwimmen lassen.
- 3 Beutelinhalt der Sauce in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen. Alle Zutaten aus dem Wasserbad/Ofen nehmen und auf Tellern oder in Schüsseln anrichten. Sauce in separater Schale dazu reichen.

#### Tipp:

Teller vorher mit in den Ofen stellen, so bleibt das Menü länger warm.  
Küchenhandschuhe beim Herausnehmen verwenden, tut sonst weh!

Die vakuumierten Speisen halten sich, gekühlt bei 7°, etwa 10 Tage frisch. Sollte einmal etwas dazwischen kommen, können sie (mit Ausnahme des Salates) auch vor Ablauf dieser Zeit problemlos eingefroren werden, die Haltbarkeit verlängert sich dadurch auf etwa ein halbes Jahr. Danach einfach auftauen lassen und verfahren, wie hier beschrieben.



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben

