

grischäfers ganses weihnachtsmenü



noch mehr dazu unter: grischaefer.de



~ die zubereitung ~



inhalt

- 2 x ¼ Gans
- 1x viel Sauce
- 1x Rotkraut
- 1x Grünkohl
- 1x 4 Klöße

und als vorspeise

Kürbiscreme-Suppe



- 1 Ein oder zwei ausreichend große Töpfe halbvoll mit Wasser befüllen, die Vakuum-Beutel mit Sauce, Suppe, Grün/Rotkohl und den Gänsevierteln **ungeöffnet** frei schwimmend einlegen.
Kurz zum Kochen bringen.

Danach **auf kleinste Flamme reduzieren** und alles für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

- 2 Gänseteile herausnehmen, aus der Folie befreien, auf ein Backblech legen und für etwa **zehn Minuten im Ofen übergrillen**, bis die Haut knusprig ist.
Alternativ bei 180° (vorgeheizt) Unter-/Oberhitze ca. 10-15 Minuten den gleichen Effekt erzielen. (Zeiten können je nach Modell des Ofens variieren)

Rot- und Grünkohl in dem dann abgestellten heißen Wasser solange belassen.

- 3 Gleichzeitig die Klöße **ausgepackt** in leicht kochendes, gesalzenes Wasser geben. So lange simmern lassen, bis sie oben schwimmen - dann sind sie fertig. Platte ausstellen und bis zum Servieren darin schwimmen lassen.
Nun wäre Zeit für die Vorspeise.

Danach alle restlichen Zutaten aus dem Wasserbad/Ofen nehmen und auf Tellern oder in Schüsseln anrichten.

Die Sauce eventuell in separater Schale dazu reichen.



- ! **tipp:**

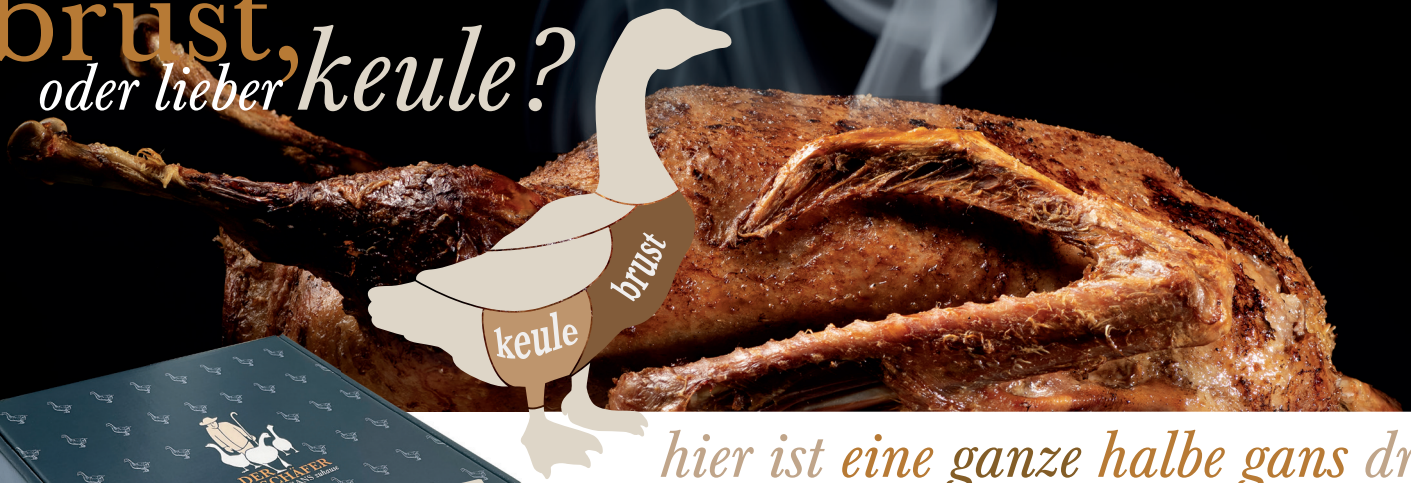
Teller und Sauciere vorher kurz mit in den Ofen stellen, so bleibt alles länger warm.
Küchenhandschuhe beim Herausnehmen verwenden, tut sonst weh!

grischäfers ganses weihnachtsmenü



noch mehr dazu unter: grischaefer.de

brust,
oder lieber keule?



hier ist eine ganze halbe gans drin.

Wer genau welche Teile der Gans auf den Teller bekommt, ist oft Frage von Vorliebe, Rücksichtnahme - oder gar von familiärer Tradition. Gerade Letzteres mag nicht immer demokratisch sein, ist aber in jedem Fall gleich lecker. Sei es nun Brust, oder Keule.

Und was ist mit dem Rest der Gans? Alle, die schon mal eine Gans tranchiert haben, wissen es: Übrig bleiben fast nur die Knochen. Aus denen wird bei uns allerdings etwas gemacht: **Die Sauce!** Daraus kochen wir die Jus, die hier im Gänsepaket beiliegt. Genau das ist der Grund, warum es **so viel** davon ist. Wir verwenden keine Pulver oder Instant-Produkte, unsere Sauce ist vollständig hausgemacht. Demzufolge bleiben für das Festessen Brust und Keule - ohne Reste. Alles sonst **ist nachhaltig verarbeitet.**

haltbarkeit

Der Inhalt dieses Paketes
ist zu verbrauchen bis:

Die vakuumierten Speisen halten sich (gekühlt bei bis zu 7°) etwa 2 Wochen lang frisch.

Sollte einmal etwas dazwischen kommen, können sie auch vor Ablauf dieser Zeit problemlos eingefroren werden, die Haltbarkeit verlängert sich dadurch **auf etwa ein halbes Jahr.**

Danach einfach auftauen lassen und so verfahren, wie hier auf der Vorderseite beschrieben.

„Was ist denn da drin?“

Unsere Speisen werden noch richtig gekocht - von Menschen, nicht von Maschinen. Mit guten Rohstoffen, ganz ohne Geschmacksverstärker. Was sonst noch darin sein kann, steht hier:

	zusatzstoffe:	füllmenge/anzahl:
Gans	-	eine halbe
Sauce	i	300ml
Rotkraut	i	400ml
Grünkohl	2, 3, a1, g, i	400ml
Suppe	g, i	400ml
Klöße	a1, c	4 Stück

Eine Aufschlüsselung der einzelnen Zusatzstoff-Bezeichnungen finden Sie auf unserer Website.

