

Wiesbauer®

GOURMET

Weidegans-Paket aus Österreich



Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. Den Gänse-Vakuumbbeutel für 5 Minuten in ca. 60-70 °C warmes Wasser legen.

Anschließend den Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und die Gans mit Küchenpapier abtupfen. Danach kann die Gans mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech gelegt und für ca. 20 Minuten bei 180 °C gebraten werden. Nach den 20 Minuten wird die Gans noch bei reiner Oberhitze oder Grillfunktion (230 °C) 5-15 Minuten fertig gebraten bis die Haut braun und knusprig ist!



2. Das noch gefrorene oder schon aufgetaute Marchfelder Rotkraut mit etwa 3 EL Wasser in einem Topf bei ständigem rühren erwärmen.

3. Die gefrorenen Waldviertler Kartoffelknödel im leicht köchelnden Wasser für ca. 20 Minuten erwärmen. Sind die Knödel aufgetaut verkürzt sich die Kochzeit auf ca. 10 Minuten.

4. Unser Ganslijus wird nach altem Wiener Rezept zubereitet und kann einfach in einem kleinen Topf erwärmt und serviert werden.
• **Tipp: Sie können auch den Saft aus dem Beutel der Gans hinzufügen um den Geschmack zu intensivieren!**

