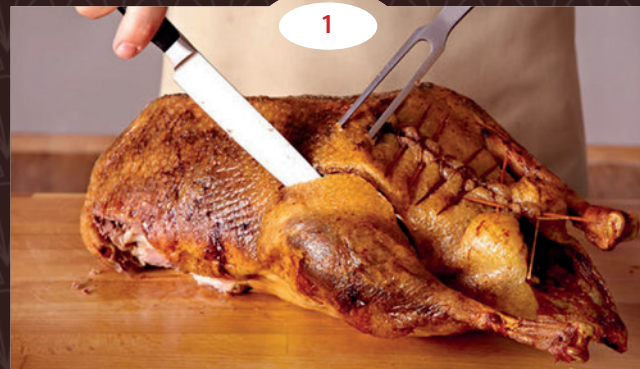


So tranchieren Sie die Gans richtig.



Den fertigen Gänsebraten auf einem großes Schneidebrett auf den Rücken legen. Mit einer Fleischgabel den Braten fixieren. Mit einem Messer den Flügel am Körper einschneiden und das Gelenk durchtrennen. Auf der anderen Seite ebenso verfahren.



Das Fleisch großzügig um die Keule einschneiden – so gibt es weniger Verlust. Auch die beiden Keulen mit dem Messer erst rundherum einschneiden und dann das Gelenk durchtrennen.



Kleine Portionen machen das Gänseessen einfacher. Die Keulen auf die Hautseite legen und im Gelenk durchtrennen. So kann sie einfach in die Unter- und Oberkeule geteilt und damit portioniert werden.



Das saftige Brustfleisch sollte besonders sorgfältig vom Knochen geschnitten werden. Das Brustfleisch der Gans jeweils parallel zum Brustbein herunterschneiden. Anschließend die Brust mit der Haut nach oben auf das Brett legen und schräg in Streifen schneiden.

Liefer-/Abholservice

Ihre Lieblingsgerichte für zu Hause!

Wir haben unsere schmackhafte Küche für Sie perfekt zur Vollendung vorbereitet. Kochen für jeden Anlass – und das zu Hause! Kombinieren Sie einzelne Gänge nach Ihrer Wahl und stellen Sie sich so Ihr eigenes „küchenfertiges“ Lieblingsmenü zusammen. Mit unserer Zubereitungsempfehlung kochen Sie wie die Profis, ganz ohne den Stress des Einkaufens im Vorfeld oder dem Auswählen der Zutaten.

www.shop-carolaschloessen.de



QR-Code zum Onlineangebot scannen und als Favorit speichern!



Carolaschlösschen · Querallee 7 · 01219 Dresden

Telefon: 0351 250 60 00 · Fax: 0351 472 72 22

E-Mail: reservierung@carolaschloessen.de

www.carolaschloessen.de

CAROLA
SCHLOSSCHEN

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.

Weihnachtlicher Gänseschmaus

*Perfekt
für zu Hause*



CAROLA
SCHLOSSCHEN

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.

„Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“

Werner Mitsch

Der Gänsebraten ist der Klassiker der deutschen Küche. Der Duft und der Anblick wecken Kindheitserinnerungen. Mit der Familie beginnt die gemütliche Seite des Abends.

Wir möchten aus Ihrem Weihnachtsessen ein „Event“ machen und Ihre Sinne für die Reize des Einfachen neu beleben. Mit Liebe zum Detail kreieren wir unsere Speisen, in denen sich die Frische der Zutaten und unser Handwerk widerspiegeln.

Sie bekommen von uns:

Für die Gans

- eine vorgegarte küchenfertige Gans
- einen Apfel
- eine Zwiebel
- eine Orange
- ein 0,5-l-Gefäß mit Gänsefett

Für die Soße

- ein Gefäß mit Soße

Für die Kartoffelklöße

- fertig abgedrehte Kartoffelklöße
- braune Semmelbutter

und das Rotkraut



Zubereitungszeit
nur ca. 1 Stunde

Die Soße

Die Soße füllen Sie in einen Topf und lassen sie nur noch einmal kurz aufkochen, damit sie nicht mehr ein reduziert. Nach Ihrem Belieben können Sie noch etwas frischen Orangensaft dazu geben oder die Soße mit frischen Thymian und Rosmarin aufpeppen.

Das Rotkraut

Das mitgelieferte Rotkraut ebenfalls in einen geeigneten Topf geben und bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Bei zu hoher Hitze besteht die Gefahr, dass das Rotkraut anbrennt und somit bitter werden kann. Es hilft, zu Beginn ein bisschen Wasser im Topf zu erhitzen und dann das Rotkraut hinzu zu geben.

Die Kartoffelklöße

Einen großen Topf ungefähr zu 2/3 mit Wasser füllen, auf den Herd stellen und mit 2 Esslöffel Salz zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Klöße langsam in den Topf geben, aufkochen lassen, danach die Hitze der Herdplatte zurücknehmen, den Topfdeckel entfernen und die Klöße nur noch ziehen lassen. Sollten diese dann an der Oberfläche schwimmen, sind Sie fertig. Die erwärmte Semmelbutter (Mikrowelle) auf die bereits auf dem Teller angerichteten Klöße geben.

Die Gans

Die Gans wurde für Sie bereits 2 Stunden vorgegart, so dass Sie diese nur noch einmal erhitzen müssen.

- Heizen Sie Ihren Ofen auf 150 °C Umluft vor.
- Schneiden Sie den Apfel, die Zwiebel und die Orange in Walnuss große Würfel und geben diese auf ein Backblech mit dem hohen Rand. Anschließend gießen Sie das Gänsefett dazu.
- Das Gitterrost mit der Gans geben Sie auf Ihr Backblech mit dem Fond und schieben beides in der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen.
- Nach 30 Minuten übergießen Sie die Gans mit der Flüssigkeit aus dem Backblech und wiederholen dies jetzt aller 10 Minuten noch drei Mal.
- Nach dem 4. Übergießen schalten sie den Grill Ihres Backofens ein. Nach ca. 5 Minuten sollte die Haut der Gans braun und knusprig sein.

Aber Vorsicht – die Haut der Gans sollte nicht schwarz werden!

- Nun nehmen Sie die Gans aus dem Ofen und tranchieren diese für Ihre Familie oder Ihre Gäste.
- Lesen Sie weiter unter: „So tranchieren Sie die Gans richtig.“

Das Team vom Carolaschlösschen wünscht Ihnen von Herzen ein frohes Weihnachtsfest und besinnliche Feiertage! Genießen Sie die Zeit im Kreis Ihrer Familie.