Weihnachtsgans

Hinweis: *Sie finden online Videos zum*
Thema: Zubereitung & Tranchieren
unter folgendem Link:
https://youtu.be/DBT7QBoN5bk

auf Facebook oder der Website:
www.gatrotrends-hagedorn.de

So wird Ihre Weihnachtsgans
zum kulinarischen Highlight

Variante 1 *(ganze Gans):*
Nehmen Sie die Gans aus dem Clichy-Weihnachtskarton und schieben Sie diese auf dem Backblech (ohne Aluform) in den Ofen. Für 15 bis 30 Minuten, bei ca. 130 Grad (Umluft) wird die Gans nicht nur erhitzt, sondern nochmal knusprig gebraten. Alternativ: 15 bis 30 Minuten bei 150 Grad (Ober- Unterhitze)
Falls Sie Ihre Gans am Vortag gekauft haben, schieben Sie diese für 30 bis 45 Minuten bei ca. 120 Grad (Umluft) in den Ofen. Danach tranchieren Sie die Gans.

Variante 2 *(bereits tranchiert):*
Nehmen Sie die Gans aus dem Clichy-Weihnachtskarton. Nun braten Sie die Gans (in der Pfanne) auf der Haut kross und legen Sie sie mit der Innenseite in etwas Sauce & Wasser auf ein Blech im Ofen. Für ca. 15 Minuten wird die Gans bei ca. 130 Grad (Umluft) erhitzt.

Zusatz (Gans kross braten):
Sie können die Gans bei 180 Grad für 2-3 Minuten nochmal richtig kross braten. VORSICHT: Nicht zu lange, dadurch wird die Gans ggf. trocken.

Den **Rotkohl** nehmen Sie aus dem Beutel und erwärmen ihn im Kochtopf, evtl. etwas Wasser dazugeben, damit er nicht ansetzt und die Konsistenz stimmt.
Die **Klöße** können Sie auf einem Backblech unter der Gans im Ofen erhitzen (10-15 Minuten bei 120 Grad Umluft) oder in einer Pfanne anbraten.
Die **Sauce** im Topf eine Minute aufkochen lassen.
Falls diese zu flüssig erscheint, einfach mit etwas Mondamin (Speisestärke) andicken.

Das verbliebene Fleisch können sie ablösen und mit etwas Gänseschmalz zum Brotaufstrich vermischen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, ruhige und besinnliche Feiertage und ein frohes neues Jahr.

Ihr Clichy Catering Team

...probieren Sie den
Clichy-Catering-Karton
mal als Einkaufskiste aus.
Sieht nicht nur sexy aus, sondern
ist auch noch stabil.

Clichy

Weihnachtsgans

Gewinnen Sie eine Weihnachtsgans für 2020

Liebe Weihnachtsgansliebhaber,
wir hoffen, wir konnten mit unserer Weihnachtsgans Ihnen und Ihrer Familie eine stressfreie und leckere Weihnachten bescheren.

Hat Ihnen die Weihnachtsgans geschmeckt oder haben sie Verbesserungsvorschläge für uns?
Dann würden wir uns über ein Feedback freuen.
Schön wäre es auch, wenn wir Ihr Feedback mit potenziellen neuen Reimanns Weihnachtsgansliebhabern teilen können*.
Sie können uns bewerten in dem Sie uns eine Mail an:
reservierung@maschseefest-clichy.de
oder online bei Google "Gastro Trends Hagedorn" bewerten.

*Bitte teilen Sie uns mit, wenn dies nicht erwünscht ist