



ANLEITUNG WEIHNACHTSGANS FÜR ZUHAUSE

Nehmen Sie sich für die Zubereitung des Weihnachtsessens ungefähr eine Stunde Zeit.

1. Ein oder zwei ausreichend große Töpfe halbvoll mit Wasser befüllen und die vakuumierten Speisen (Gans sowie die Beilagen) frei schwimmend einlegen und zum Kochen bringen. Danach alles für 15 Minuten im heißen (nicht kochendem!) Wasser ziehen lassen.
2. Währenddessen schon mal den Ofen für die Gans auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.
3. Gans aus dem Beutel nehmen und mit der gebräunten Seite nach oben in eine flache Auflaufform geben. Im Ofen bei Oberhitze ca. 5 - 10 Minuten **nach gewünschtem Bräunungsgrad** knusprig braten. Die Gänsebrust ist mariniert und benötigt keine weitere Feuchtigkeit. Die anderen Speisen können so lange im abgestelltem, heißen Wasser verweilen.
4. Die Sauce jetzt noch im separaten Topf erhitzen. (Gern nehmen wir die Gläser wieder zurück, wenn Sie keine Verwendung dafür haben.)
5. Alle Speisen nun aus dem Wasserbad/Ofen herausnehmen und auf Tellern und in Schüsseln anrichten.

Fertig ist Ihre Weihnachtsgans.

Tipp: Die Teller und Schalen vorher mit in den Ofen stellen,
so bleibt das Essen länger warm.

Die vakuumierten Speisen sind gekühlt bei 7° mindestens haltbar bis zum 27.12.2026,
können für längere Haltbarkeit aber auch problemlos eingefroren werden.

*Wir wünschen Guten Appetit
und ein schönes Weihnachtsfest!*

**Ihre Familie Döring-Menzel
mit dem ganzen Team vom Harzer Hof**

Harzer Hof Scharzfeld
Harzstr. 79 37412 Scharzfeld
harzer-hof.de
05521994700

