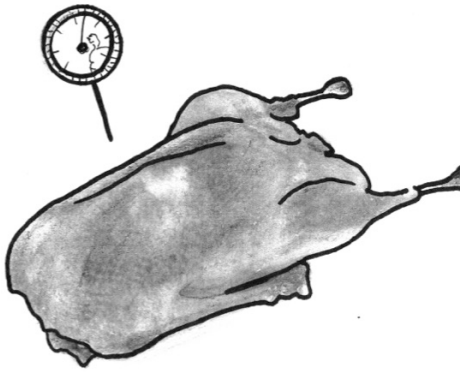
WEIHN
ACHTS
VÖGEL



- **G**ans aus dem Kühlschrank holen und 60 Minuten auf Raumtemperatur bringen

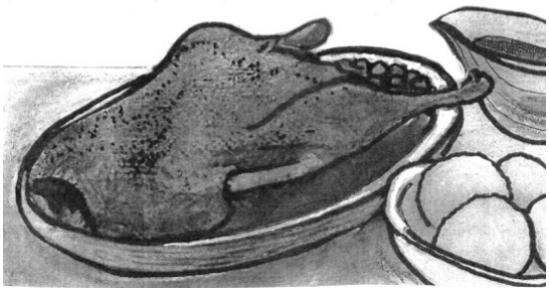


- **O**fen bei Umluft auf 200°C vorheizen. Anschliessend die Gans auf einem Blech in den Ofen geben und bei 165°C ca. 45 Minuten erhitzen.



- **N**ach ca. 45 Minuten (oder 74°C im Kern) die Gans aus den Ofen nehmen
(wenn Sie krosser sein soll 5 Minuten bei 220°C Oberhitze überkrusten)

- **B**laukraut in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze temperieren
- **M**aronen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze temperieren
- **G**änsesauce in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze temperieren
- **K**artoffelknödel in kochendes und gesalzenes Wasser geben und ca. 35 Minuten ziehen lassen (OHNE Deckel). Dabei sollte das Wasser NICHT MEHR kochen.



ANSCHLIESSEND SCHÖN SERVIEREN

Wir wünschen Ihnen eine gesegnete Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr

Weihnachtsvögel by FeineSpeise GmbH
Neu Egling 5 I 82418 Murnau
Tel.: +49 (0) 8841 485 44 30 | info@weihnachtsvoegel.de | weihnachtsvoegel.de