



REDÜTTCHEN

LA REDOUTE

Anleitung „Redüttchen-Gans To Go“ – „Gans ohne Stress, Gans einfach Zuhause“

Liebe Freunde der Redoute & des Redüttchens,

herzlichen Dank für Ihre Bestellung unserer „Gans To Go“.

Unser Küchenchef Matthias Pietsch und sein Team haben für Sie den berühmten Gänsebraten nach allen Regeln der kulinarischen Gänse-Kunst vorbereitet.

Dazu gehören natürlich selbstgemachter Rotkohl mit feiner Cassisnote, Gänse-Jus mit duftendem Beifuß, fein abgeschmeckte glasierte Maronen, köstlicher Bratapfel und frische Kartoffelklöße mit Buttersemmel-Bröseln.

Alles vorgegart, zum Aufwärmen für Sie praktisch portioniert.

Nun kann es losgehen – Sie brauchen nur noch:

einen großen Topf zum Erhitzen der Vakuumbutel & einen kleinen Topf für die Sauce & eine ofenfeste Form

- 1.** Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.
- 2.** Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad (nicht bis zum Siede-Punkt!) erhitzen.

Jetzt geben Sie die geschlossenen Beutel mit dem Gänsebraten, dem Rotkohl, den Kartoffelklößen, den Maronen und den Semmelbröseln in das Wasser.
- 3.** Die Gänsesauce aus dem Beutel in einen Topf füllen und unter Rühren sanft erhitzen.
- 4.** Nach 10 Minuten nehmen Sie den Gänsebraten aus dem Wassertopf, schneiden den Beutel auf und geben den Inhalt komplett – mit der Haut nach oben – in eine ofenfeste Schale oder Auflaufform und die Gans und den Bratapfel in die Form legen.

Gans für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldbraun braten.

Bitte immer ein Auge darauf halten, damit es nicht verbrennt.

Im Backofen mit Grillfunktion kann man den Braten auch für ein paar Minuten knusprig übergrillen. Aber bitte unbedingt dabei bleiben, damit nichts verbrennt!
- 5.** Nach ca. 20 Minuten ist alles fertig. Beutel nur noch aufschneiden und alles anrichten.

Unser Tipp: mit frisch aufgeschnittener Orangenscheibe garnieren und genießen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Redoute & Redüttchen – Team

www.reduettchen.de