



☆☆☆  
**Shamrock Food**  
The Fine Food Company

November – Dezember 2020

## Fuchs Du hast Die Gans Gestohlen

### Zubereitungsanleitung

#### 1. Vorbereitung

Nehmen Sie die Gänseteile ca. eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Die Beilagen bitte erst mit Beginn der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Rotkohl und die Soße (Beifuß Juice) lassen Sie bitte im Kochbeutel, die Klöße bitte aus dem Beutel nehmen. Heizen Sie den Backofen auf 220 Grad Celsius (Umluft) vor. Befüllen Sie zwei Töpfe mit Wasser.

#### 2. Erhitzen der Gänseteile

Legen Sie die Gänseteile in ein ofenfestes Gefäß und geben etwas Wasser hinzu. Alles bitte auf der mittleren Schiene im Backofen erhitzen. Die Garzeit beträgt ca. 15 Minuten.

#### 3. Beilagen Erwärmen

Legen Sie den Rotkohl und die Soße in einen der vorbereiteten Töpfe mit Wasser und erwärmen Sie dieses kurz bevor es anfängt zu kochen ca. 15 Minuten. Zur besseren Wärmeverteilung bewegen Sie die Kochbeutel leicht im Wasserbad. Geben Sie die Klöße in den zweiten Topf bevor Sie vorher das Wasser zu kochen gebracht haben. Erhitzen Sie jetzt nochmals das Wasser bis zum Kochen und nehmen den Topf von der Flamme. Lassen Sie die Klöße darin 15-20 Minuten ziehen, bis diese fertig sind.

#### 4. Fertigstellung

Nehmen Sie die Klöße aus dem einen und die Kochbeutel aus dem anderen Topf. Schneiden Sie den Beutel mit der Soße auf und geben ihn in eine Sauciere. Den Rotkohl bitte ebenfalls aus dem Beutel nehmen und anrichten. Ebenfalls richten Sie die Klöße und die Gans auf je einem Teller an. Alles dann gemeinsam reichen und auf Wunsch portionieren.

#### Guten Appetit

Das Menu reicht für 4-6 Personen und ist min. 5 Tage gekühlt haltbar.

