

Mit der Shamrock Gänse-Box – alles tafelfertig binnen 25 Minuten auf dem Tisch!



SHAMROCK
RESTAURANT

Herzlich willkommen zu unserer Zubereitungsempfehlung für die Shamrock Gans. So schnell haben sie noch nicht eine perfekte Weihnachtsgans auf den Tisch ihrer Gäste gezaubert. Und mit dieser Anleitung ist alles auch noch „Gans“ einfach.



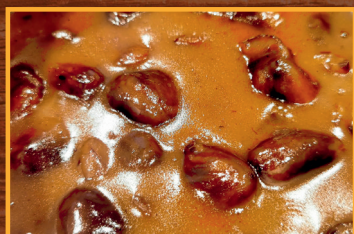
Zuerst decken Sie Ihren Tisch. Wenn sie die Shamrock-Gänse-Box öffnen, werden Sie in Kürze auch schon anrichten können. Setzen Sie nun in einem Topf das Wasser für die Knödel zum Kochen auf. Parallel Ihren Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. **Ok?**



Jetzt setzen Sie die nächsten zwei Töpfe auf und füllen den ersten mit Rotkraut und den zweiten mit der Beifuß-Jus. Beides auf kleiner Stufe heiß werden lassen. **Ok?**

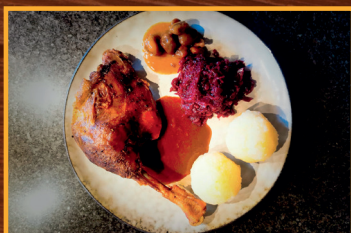


Ist der Ofen heiß? Dann die im eigenen Fett konfierte, tranchierte Gans aus dem Vakuumbeutel direkt im Ofen aufs Gitter (mittlere Schiene) legen. Deckel zu und 18-20 Minuten knusprig backen. Jetzt das kochende Wasser auf niedrigste Stufe runterstellen und die Knödel dazugeben, die nicht kochen sondern sieden sollen. **Alle drin?**



Jetzt kommen die Maronen. Und da hat ja jeder sein eigenes Rezept. Sie könnten sie mit in die Soße geben oder folgendes Rezept ausprobieren – sie haben ja noch locker 15 Minuten Zeit für die **Maronen á la Shamrock**: 80 gr. Butter zusammen mit einem ordentlichen Esslöffel Honig in einer Kasserole zum Schmelzen bringen – Maronen dazugeben. Schwenken,

lösen und alles mit einem halben Glas Gänse- oder Geflügelfond ablöschen. Gerne auch zwei Esslöffel von unserer Jus dazu geben. Das alles wird so weit reduziert, bis die Soße dickflüssiger wird. **Jetzt der Geheimtipp:** Geben sie 100 ml Dosenmilch dazu (Alternativ auch Sahne!). Das Ganze nochmal kontrolliert unter umrühren reduzieren und vom Herd nehmen. Das war jetzt mit Sicherheit die größte Herausforderung mit unserer Shamrock Gans – oder? **Denn jetzt wird angerichtet!**



Ofen ausstellen. Gans auf ein Schneidebrett legen. Kurz fragen, wer Brust oder Keule möchte. Dann einfach mit einem scharfen Messer die jeweiligen Hälften – ggf. Brust auch – teilen und auf die Teller platzieren. Die Knödel gut abgetropft, das leckere Rotkraut und die köstlichen Maronen dazulegen.

Zum Schluss mit einem Esslöffel die Jus in die Tellermitte als Tunkfläche geben. **Fertig!** Dazu gibt es einen kräftigen Rotwein, den wir auch für Sie auf Lager haben und gerne mit der Shamrock Gänse-Box ausliefern. Fragen Sie nach. Und jetzt

Schöne Festtage!