



Anleitung für die perfekte Gans to go

Zubereitung

Ganze Gans:

Backofen vorheizen (120° C Ober-/Unterhitze oder Umluft). Die Gans aus der Vakuumentüte nehmen und auf ein Backblech legen. 125 ml Wasser auf das Blech gießen und die Gans für ca. 50 - 60 Minuten mittig in den Ofen schieben.

Halbe Gans und Gänseteile :

In einen großen Topf legen und mit warmem Wasser füllen. Den Vakuumbutel verschlossen mit der Schweißnaht nach oben frei schwimmend in das Wasserbad geben. Die Herdplatte auf kleinste Flamme stellen und die halbe Gans bzw. die Gänseteile 60 Minuten ziehen lassen.

Aufknuspern

Ganze Gans:

Nach 50-60 Minuten die warme Gans auf ein sauberes Backblech legen. Backofentemperatur auf 250°C bringen und die Gans für 5 - 10 Minuten in den Ofen schieben. In dieser Zeit unbedingt am Ofen bleiben und die Gans ständig im Auge behalten, damit nichts anbrennt. Die Gans ist fertig, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Halbe Gans und Gänseteile:

Aus dem Wasserbad und aus dem Beutel nehmen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und für 5 - 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. In dieser Zeit unbedingt am Ofen bleiben und die halbe Gans bzw. die Gänseteile ständig im Auge behalten, damit nichts anbrennt. Die halbe Gans bzw. die Gänseteile sind fertig, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Fertig und Schmecken lassen!