



Gans-to-go - Anleitung

So geht's

Das bekommst du:

- 1 tranchierte, gebratene Gans (2 Keulen mit Knochen und 2 Brüste)
- 4 Marzipanäpfel in Aluschale
- 1 Schale Kartoffelklöße (8 Stück)
- 1 Schale Rotkohl (200 g /pro Person)
- 1 Schale Maronensauce

Zubereitung:

Backofen auf circa 180 °C vorheizen.

Äpfel aus der Aluschale nehmen und beiseite stellen. Gans in der Aluschale auf der mittleren Schiene circa 20 Minuten in den Backofen schieben (bei 180 °C).

Backofen auf circa 200 °C stellen. Keulen und Brüste mit dem ausgetretenen Fett übergießen (glacieren). Äpfel wieder zu der Gans geben und circa 10 Minuten kross braten.

Währenddessen:

Leicht gesalzenes Wasser in einem größeren Topf aufkochen, Klöße einlegen, kurz aufwallen lassen, Energie abschalten.

Rotkohl und Sauce erhitzen.

Nach circa 30 Minuten ist Ihr komplettes Gänsegericht servierfertig!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein frohes Weihnachtsfest 2025 !

Ihr Mensa Gummersbach-Team

Hinweis: Transportkiste(n) bitte bis 24. Januar 2026, 13:00 Uhr zurückbringen!!!