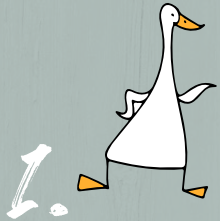


# Gans Ganz zu Hause

AN WEIHNACHTEN



## KOCHANLEITUNG FÜR DAS MENÜ



WAS BRAUCHE  
ICH DENN  
ALLES SO?

- **einen großen Topf** mit heißem Wasser  
Das Wasser kann ruhig kochen, muss es aber nicht, 90°C sind ideal.
- **einen kleinen Topf** für die Suppe
- **eine Bratpfanne** für die Knödel
- **einen ofenfesten Bräter** für die Gans
- **ein Glas Wein** zum Trinken. Am besten zwei.



DER WEIN IST  
JETZT ALLE,  
UND NUN?

Den **Beutel mit der Suppe** vorsichtig aufschneiden, den Inhalt in den kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Danach in beliebig viele Tassen oder tiefe Teller aufteilen und schmecken lassen.

Ein **weiteres Glas Wein für diese tolle Leistung** sollte es jetzt noch sein. In den Topf mit dem fast kochendem Wasser jetzt die **Tüte(n) mit der Gans** legen und **ziehen lassen**.



3.  
DAS WAR  
LEICHT,  
WIE WEITER?

In der Zeit den Ofen auf **180°C Ober- und Unterhitze (keine Umluft!)** aufheizen und den Bräter mit ein wenig Gänseschmalz ausstreichen.

**Nach 20 Minuten** dann die Gänseteile aus dem Beutel nehmen, Vorsicht heiß!, und mit der **Hautseite nach oben in den Bräter** legen.

Dann in der **Mitte des Ofens platzieren** und **ca. 15 Minuten garen**. Immer wieder nachschauen, dass nichts anbrennt.

FAST GESCHAFFT

WEITER GEHT ES AUF DER NÄCHSTEN SEITE





4



HALBZEIT!

Während die Gans im Ofen brät, erstmal die **nächste Flasche Wein öffnen** und ein Glas auf das Zwischenergebnis trinken.

Den **Beutel mit dem Grünkohl** in den Topf mit dem heißen Wasser geben und ziehen lassen.

Das **Rotkraut aus der Tüte** in den bereits abgewaschenen Suppentopf geben, ein oder **zwei Teelöffel vom Gänseschmalz** dazugeben und langsam erwärmen.



5

FAST FERTIG.  
NUR NOCH  
DIE KNÖDEL!

Die **Knödel mit etwas Bratöl oder Margarine** in die Pfanne geben und **langsam braten**. Die Knödel sind fertig, wenn sie wie ein goldgelber Toast aussehen.

Den **Beutelinhalt der Sauce** in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen. Dann in separater Schale zum Gänsemenü reichen.

6

FINALE!



Alle übrigen Zutaten aus dem Wasserbad/Ofen nehmen und auf **warmen Tellern oder in Schüsseln anrichten**. Das war's. **Das Weihnachtsessen ist fertig.**

**PS: Die Küche erst am nächsten Tag aufräumen, das geht nüchtern besser!**

