



Stuben-Beutel GANS LECKER

Oldenburger Freiland Gans / Rotkohl / Maronen / Knödel

Backofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze 190 Grad.

1. Großen Topf mit Wasser zum Sieden bringen
2. Rotkohl, Maronen, Jus und die confierten Gänsekeulen im Sous-vide Beutel ins Wasser hängen
3. Die Gänsebrust auf der Fett-Seite großzügig einritzen und in einer Pfanne auf der Fleischseite anbraten
4. Die Gänsekeulen aus dem Sous-vide Beutel nehmen und in den vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene knusprig zu Ende backen lassen, ca. 10-15 Min
5. Ca. nach der Hälfte der Zeit die Gänsebrust zu den Keulen dazu legen und mit zu Ende garen

Zum Anrichten:

Rotkohl in die Mitte des Tellers und die Keule auf dem Rotkohl platzieren. Die Knödel versetzt außen herum dazu legen und die Maronen wild auf dem Teller verteilen. Die Gänsebrust in Tranchen schneiden und ebenfalls auf dem Teller platzieren. Zum Schluß die Keule mit der Sauce begießen.

Virtuelles Online-Erklärvideo:



Dein Stübchen-Team wünscht dir GUTEN APPETIT!