

Liebe Freunde der Burg Crass,
damit eure Gans perfekt gelingt, beachtet bitte folgende Anleitung.

Vorbereitung

Packt die Zutaten aus. Legt eure Gans ruhig schon einige Zeit vor der Zubereitung heraus, damit sie innen nicht mehr so kalt ist. Unsere Gans wird in einer ofenbeständigen Schale geliefert.

Heizt den Backofen auf 150 °C (Umluft) auf.

Schiebt die Gans mittig in den vorgeheizten Backofen. Gebt nun ein 200 ml Wasserschälchen unter die Gans hinzu und Alles für ca. 20 bis 25 Minuten erhitzen.

Für eine knusprige Gans anschliessend 10 Minuten auf 180 °C (Grill) braten.

Rotkohl in einen Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen, und mehrmals umrühren.

Einen Topf mit reichlich Wasser zum kochen bringen, das Wasser salzen und die Knödel einlegen.

Alles aufkochen lassen bis die Knödel auf der Oberfläche schwimmen.

Kleiner Tipp vom Profi:

Bestreicht die Gans ein- bis zweimal mit dem Gänse-Saft, sodass die Haut schön knusprig wird.

Das Küchenteam der Burg Crass, wünscht euch ein gutes Gelingen,

guten Appetit und ein schönes Fest!