

ZUBEREITUNG DEINER BESTELLUNG

1 GANS/ENTE/TRUTHAHN IN DEN OFEN

heizen Sie Ihren Ofen auf 160 Grad vor. Packen Sie Ihre Gans/Ente/Truthahn aus und legen Sie es 30min. auf ein Backblech. Anschließend bepinseln Sie es mit dem Bratenfett .

2 BEILAGEN ZUBEREITEN

Bringen Sie je nach Bestellmenge 1-2 Töpfe mit Wasser zum köcheln. Soweit das Wasser kocht, können Sie die Vakuumbbeutel mit den Beilagen ins Wasser tauchen. Danach vorsichtig herausnehmen, aufschneiden und servieren,

3 SERVIEREN

servieren Sie die Gans/Ente/Truthahn auf einer großen Platte oder direkt auf dem Backblech und begießen diese mit dem Bratensaft. Anschließend garnieren Sie die Platte mit frischen Äpfeln, Orangenscheiben, etc..

Garnieren Sie die Kartoffeln/Klöße mit frisch gehackter Petersilie und den Rotkohl mit Lorbeerblättern

4 TRANCHIEREN

Gans/Ente/Truthahn mit der Brustseite nach oben auf ein Schneidebrett legen. Mit einem Tranchiermesser entlang des Brustbeins einschneiden und entlang der Karkasse das Brustfleisch beidseitig bis zum Flügel und zu den Keulen hin ablösen. Die Flügel abbiegen und gleichzeitig mit dem Messer am Gelenk abtrennen.

