

## Zubereitungsanleitung Ihrer Abholgans

**\*\*\*Diese Anleitung betrifft unsere zerteilte Gans\*\*\***

Ofen auf 150 ° bei Umluft vorheizen.

Der Umwelt zu Liebe verzichten wir ab diesem Jahr auf Aluschalen 😊

Die Gans geben Sie bitte in ein backofengeeignetes Gefäß und darin für ca. 20-25 Minuten im Ofen erhitzen.

Für die letzten 2-5 Minuten mit Grill- Funktion die Haut zum BRUZZELN bringen, damit Ihre Gans schön knusprig wird.

Sie haben eine Gans im „GANZEN“? Bitte planen Sie ca. 40-45 Minuten zum Erhitzen ein. Bitte beachten Sie dabei, dass jeder Haushaltssofen unterschiedlich heizt!

Für die letzten 2-5 Minuten mit Grill- Funktion die Haut zum BRUZZELN bringen, damit Ihre Gans schön knusprig wird.

Sie haben sich für unser feines Pot eu Feu entschieden?

Dann erwärmen Sie dieses schnell in einem Topf und Sie können Ihren Gästen weil ein leckeres Süppchen servieren.

Während das Gänsle im Ofen fertig zubereitet wird, kann in der Zwischenzeit das hausgemachten Preiselbeerrotkohl unter ständigem Rühren erhitzt werden. Gerne kann bei Bedarf etwas Flüssigkeit dazu gegeben werden.

Die Fränkischen Kartoffelklöße in kochendes Salzwasser geben und aufkochen lassen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen,

bis sie im Topf an der Wasseroberfläche schwimmen und die Gans noch im Ofen ist.

Bitte beachten Sie bei einem Induktionsherd, dass die Klöße zunächst im sprudelnden Wasser für ca. 3-5 Minuten kochen sollten,

damit die Klöße sich nicht auf dem Topfboden absetzen und anhängen.

**DÖPFNER`S TIPP: Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Paniermehl bräunen und kurz vor dem Servieren über die Fränkischen Kartoffelklöße geben!**

**Mhhhhh sooo lecker!**

Die Gänsesoße unter ständigem Rühren im Topf erhitzen.

Ihre extra Maronen erwärmen Sie ebenfalls im Topf erhitzen ggf. etwas O-Saft dazu geben.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

**Liebe MAINGAU Gäste,**

wir bedanken uns für Ihre Treue, Ihr Vertrauen  
und die gute Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest,  
Mut, Hoffnung und Weitblick für die vor uns liegende Weihnachtszeit  
und das neue

**Jahr 2023**

Von ganzem Herzen

Ihre Familie DÖPFNER und & MAINGAU-Team