ZUBEREITUNGS-ANLEITUNG

Eine Gans, euer Tisch, ein Fest.

Wir haben vorbereitet, ihr macht das Finish. So kommt die Heidjer Gans vom Geflügelhof Nordheide saftig und knusprig auf euren Tisch.

ZEITPLANUNG

45 MINUTEN IM OFEN

Die Beilagen laufen gleichzeitig. Vorher 30 Minuten aus dem Kühlschrank.

DAS BRAUCHT IHR

OFEN · ROST · BLECH

Backofen mit Umluft, Backofenrost, ein Blech zum Auffangen des Gänsefetts und Töpfe für die Beilagen.

ERWÄRMEN	BRÄUNEN	KNUSPRIG
175 °C · 15 MIN	195 °C · 10 MIN	210 °C · 12–20 MIN

01 DIE GANS VORBEREITEN

Nehmt die Gans etwa **30 Minuten vor der Zubereitung** aus dem Kühlschrank. Entfernt die Verpackung und heizt den Backofen auf **175 °C Umluft** vor.

02 DIE GANS ERWÄRMEN

Legt die Gans mit der **Brust nach oben** auf den Backofenrost. Schiebt ein Blech darunter, um austretendes Fett aufzufangen. Erwärmt die Gans **15 Minuten bei 175 °C Umluft**.

03 DIE TEMPERATUR ERHÖHEN

Erhöht die Temperatur auf **195 °C** und lasst die Gans weitere **10 Minuten** im Ofen.

04 DIE HAUT KNUSPRIG MACHEN

Erhöht zum Schluss auf **210 °C** und lasst die Gans etwa **12–20 Minuten** bräunen, bis sie die gewünschte Farbe hat. Behaltet sie dabei im Blick: Die genaue Zeit hängt von eurem Backofen ab.

05 DIE BEILAGEN ERWÄRMEN

Bereitet die Beilagen parallel zur Gans zu, damit alles gemeinsam heiß auf den Tisch kommt.

ROTKOHL

Etwas Wasser in einen Topf, sodass der Boden bedeckt ist. Sobald es köchelt, den Rotkohl hinzugeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, gelegentlich umrühren.

KARTOFFELKLÖßE

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen.

APFELKOMPOTT

Temperiert in einer kleinen Beilagenschale dazu servieren.

SOßE

In einem Topf erhitzen und heiß zur Gans servieren.

06 TRANCHIEREN UND GEMEINSAM GENIEßEN

Richtet die Gans auf einer großen Platte an und stellt die Beilagen zum Teilen auf den Tisch. Wie ihr tranchiert, zeigen wir euch Schritt für Schritt in unserem Video auf YouTube.

▶ **TRANCHIER-VIDEO AUF YOUTUBE ANSEHEN**
Im Video tranchieren wir eine Ente, bei der Gans geht ihr genauso vor.
LINK →

UNSER TIPP

Serviert die Soße separat, damit die knusprige Haut auch am Tisch knusprig bleibt.

Guten Appetit und Rock, Duck & Roll!