

ESSEN DAHEIM

von uns gekocht und von Ihnen zubereitet. Unsere Spezialitäten vorgegart und verpackt und von Ihnen zu Hause fertig gestellt.



Unser GANS-DAHEIM-PAKET im Detail:

- eine ganze vorgegarte Martinsgans mit Apfelfüllung zum Finish zu Hause
- 8 Kartoffelknödel mit Gänsereduktion als Sauce
- Glacierte Maronen, Rotkohl und Rosenkohl
- alles vorgekocht einzeln verpackt
- eine Flasche Klingenberger Spätburgunder

Zubereitungszeit ca. 30 min

Kosten gesamt − Euro 99,00

Zubereitung:

Die vorgegarte Gans mit dem beigelegtem Gänsesud übergiessen und für 30 min bei 180 Grad knusprig im Ofen fertig garen. Alle 10 min mit dem Sud übergiessen und bis zur gewünschten Knusprigkeit braten.

Knödel in Salzwasser leicht köcheln lassen bis sie im Wasser schwimmen.

Alle vaccumierten Zutaten in ca. 80 Grad heißen Wasser ca. 15 min erhitzen.

Alles auspacken und anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und

Guten Appetit!

WICHTIG:

Bitte bestellen Sie rechtzeitig und mindestens 48 Stunden vor Ihrem Wunschtermin verbindlich Ihr persönliches DAHEIM-PAKET zur Abholung. Genaue Kochanleitung dabei!

