



## **Zur Adventszeit...Keine Lust zu kochen?**

Wir bereiten Ihnen mit allem was dazu gehört ein leckeres Gänseessen vor.  
Sie erwärmen einfach nur die Gans mit den Beilagen nach Anleitung.

Zubereitungszeit: ca. 45min - MHD der Box: gekühlt 3 Tage – Vorbestellung: 3 Tage.

## **Die Gans-Box für Zuhause** (Abholung im „Fritz“ beim Waldcafé)

Inhalt:	(für 4 Personen)		(für 2 Personen)
- Gans vorgegart & portioniert, 4x Brust & 4x Keule		/	2x Brust & 2x Keule
- Gänsebratensoße	400ml	/	200ml
- Hausgemachter Rotkohl	1kg	/	500g
- Kartoffelklöße	8 Stück	/	4 Stück
- Glasierte Maronen	200g	/	100g
- Gänserillette (Gäneschmalz mit Fleisch) – lecker Brotaufstrich - unser kleines Geschenk			

### **Anleitung zum Erwärmen:**

Legen Sie die Gans (vorgegart & portioniert) auf ein Blech bzw. in eine Auflaufform, so dass alle Hautteile nach oben zeigen und fügen Sie Flüssigkeit hinzu. Das Ganze geben Sie nun in einen Ofen auf der mittleren Schiene bei 160 Grad - 15-20min – Umluft, danach 200 Grad - 10-15min - Umluft mit Oberhitze.

Legen Sie für ca. 25 - 30min. die **geschlossenen Beutel** mit Rotkohl, Gänsebratensoße und den Maronen in einen Topf mit leicht köchelndem Wasser.

Stellen Sie einen zweiten Topf mit leicht gesalzenem Wasser auf und geben die **Kartoffelklöße ausgepackt** in das leicht siedende Wasser. Lassen Sie die Klöße 15-20 min. darin ziehen.

Wenn die Gans eine schöne braune Kruste hat ist es Zeit zum Anrichten.

Schütten Sie nun das Wasser vom ersten Topf ab und öffnen Sie **vorsichtig die heißen Beutel** mit dem Rotkohl, der Gänsebratensoße und den Maronen und geben diese in eine Servierschüssel. Die Klöße holen Sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser und die Gans (die Brust ist ohne Knochen und die Keule mit Knochen) richten Sie auf einer Platte an. Fertig!

Unser „Fritz“ Team wünscht allen einen guten Appetit!



**Preise:** 4 Portionen - 100 € (pro Person 25€)

2 Portionen - 60 € (pro Person 30€)

**Nur auf Vorbestellung!**

**Bestellzeitraum: ab den 23. November 2021 bis zum 18. Dezember 2021 möglich.**

**Bitte mindesten 3 Tage vor Abholung bestellen**

(Die letzte Möglichkeit zum Abholen ist der 23. Dezember 2021)

**Bestellen Sie bequem unter [www.fritz-pfullingen.de](http://www.fritz-pfullingen.de) oder per Telefon 07121 / 3016861.**

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**

Inhaltsliste/Zutaten:

Gans:

polnische Freiland-Gans - 4,8kg Rohgewicht - Güteklasse AA

geschmort mit: Zwiebel, Karotte, Knollensellerie, Orange, Apfel, Salz, Pfeffer, Beifuß

Gänsesoße:

Gänseschmorfond, Wasser (Zwiebeln, Karotte, Knollensellerie, Orange, Apfel, Salz, Pfeffer, Beifuß) Rotwein, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maisstärke, Gewürze, Zuckercouleur (E150c)

Maronen:

Marone (Esskastanie), Butter, Sahne, Portwein, Madeira, Salz, Pfeffer

Rotkohl:

Rotkraut, Gänseschmalz, Apfelwürfel, Apfelmus, Preiselbeere, Rotwein, Essig, Portwein, Salz, Pfeffer

Kartoffelknödel: (ohne Brotwürfel)

Mehlige Kartoffeln, Kartoffelstärke, Salz, Zitronensäure, Kaliumsorbat

Gänserrillette: (Brotaufstrich)

Gänsefleisch (alles was noch an der Karkasse war) Gänseherz & Magen, Gänsefett, Zwiebel, Karotte, Knollensellerie, Apfel, Petersilie, Salz, Pfeffer