

Guten Appetit mit Ihrer Gans/Ente vom Casino



Ein paar Tipps, damit Ihr Geflügel auch richtig schmeckt:

Packen Sie das Geflügel aus der Verpackung aus und lassen es im Idealfall auf Zimmertemperatur temperieren.

Variante 1

Schieben Sie die Gans/Ente noch einmal bei ca. 150° 30 bis 45 Minuten in den Ofen.

Zum Schluss können Sie nochmal für 5 Min. auf 200 °C hochheizen oder noch kurz den Grill anmachen bis sie Ihnen kross genug ist. Dann nicht weglaufen, sondern dabei stehen bleiben.

Danach tranchieren.

Variante 2

Tranchieren Sie die Gans/Ente und braten sie auf der Haut kross an, legen Sie diese dann mit der Fleischinnenseite in etwas Sauce auf ein Blech und stellen dieses ca. 15 Minuten in den Ofen bei ca. 150°.

Danach servieren.

Den Rotkohl ganz normal im Topf erwärmen, evtl. etwas Mineralwasser dazugeben, damit er nicht ansetzt oder alternativ den Beutel im Wasserbad erwärmen. Mikrowelle geht auch.

Klöße langsam in einer Pfanne oder in der Verpackung im Ofen erhitzen. Mikrowelle geht auch.

Sauce ebenfalls im Topf erhitzen.

Falls Sie sich auch für unsere Vorspeise entschieden haben:

Die Rösti im Ofen oder in der Pfanne goldbraun backen, anrichten, den Lachs anlegen und mit Dillschmand vollenden

Wir wünschen Ihnen **guten Appetit**
und ruhige und besinnliche Feiertage,

Ihr Casino-Team