

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Gebackene Gänsebrust im Rosmarin-Beifuß-Jus mit Coburger Kloß und Serviettenkloß sowie Apfelrotkohl“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Gänsebrust, Rosmarin-Beifuß-Sauce, Kloß und Serviettenkloß, Apfelrotkohl**) in den Topf geben und mindestens 15-18 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Nachdem die Gänsebrust mindestens ca. 5-6 Minuten im Vakuumbbeutel heiß gegart ist, den Beutel aus dem heißen Wasser nehmen, aufschneiden und die Gänsebrust herausnehmen. Der Beutel mit der Beifuß-Rosmarin-Sauce kann noch länger im heißen Wasser bleiben bis die Gänsebrust fertig ist.
3. Schritt: Deinen Backofen schon auf 180 Grad vorheizen (Umluft ist in Ordnung). Ein Backpapier auf ein Ofenblech geben. Dann die Gänsebrust mit der Hautseite nach oben auf das Backpapier legen und das Ganze in den Ofen bei 180 Grad geben. Nach ca. 12 Minuten sollte deine Gänsebrust eine dunkel-goldene Kruste haben (ansonsten einfach 2 Minuten länger in den Ofen). Dann ist sie perfekt kross gebacken und das Fleisch noch saftig.
4. Schritt: Wenn die Gänsebrust fertig ist, alle Beutel aus dem heißen Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Das Rotkohl in ein extra Schälchen geben.

Habt Spaß dabei und genießt.

Wichtig! Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

Wir wünschen guten Appetit