

GANS GANZ EINFACH!

Inhalt des Pakets je nach Bestellung:

- confierte Gänsekeule/ oder -brust,
- Rotweinsauce,
- Rotkohl und/ oder Grünkohl (bereits zubereitet)
- Kartoffelklöße.

Zubereitungszeit: ca. 45 - 60 Minuten

ANLEITUNG UND TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG:

1. Die Gänsekeulen bzw. -brüste auf ein tiefes Blech (oder in den Bräter) legen, mit etwas Wasser (max. 0,5 - 1 cm Füllhöhe) angießen. So können die Gänsekeulen während des Erhitzens nicht anbrennen und werden nicht trocken.
Für ca. 25 - 35 Minuten bei 150° - 160°C (ideal Umluft) im Ofen erhitzen.

➤ **Unser Tipp:** Die Keulen sollten ab und zu mit dem sich bildenden Bratensaft aus dem Bräter mit einem Löffel übergossen werden.
2. Die Klöße brauchen nur noch in fast siedendem, gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen.

➤ **Unser Tipp:** Vorsicht! Das Wasser darf nicht kochen, sondern nur sieden (95° C).
3. Rotkohl und/ oder Grünkohl sind ebenfalls schon fertig. Sie müssen nur noch in einem passenden Topf langsam erhitzt werden.

Die Sauce wird servierfertig gemacht, indem sie in einem Topf, bei mittlerer Hitze und unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Minuten leicht kocht.

- **Unser Tipp:** Wenn Ihr wollt, fügt der fertigen Sauce noch den durch ein Sieb passierten Bratensaft hinzu. So wird die Sauce noch haltvoller. Achtet darauf, dass die Sauce nicht zu dünn wird!

Wenn Ihr Fragen zur Zubereitung oder den Produkten habt, steht Euch unser Küchenteam unter gastronomie@pace.berlin im Vorfeld gern mit nützlichen Tipps und Tricks zur Verfügung.

Wir wünschen gutes Gelingen und ein frohes Fest!

Allergene

Kartoffelklöße: Schwefel (J), Antioxidationsmittel (9)
Konservierungsstoff (10)

Gänsekeule: Sellerie (B)

Grünkohl: Senf (G)

Rotkohl: Antioxidationsmittel (9) , Süßungsstoff (1)

Soße: Schwefel (J), Sellerie (B) Antioxidationsmittel (9),
Alkohol (12)

GOOSE SIMPLE!

Contents of the package depending on the order:

- confeed goose leg,
- red wine sauce,
- red cabbage and or kale (already prepared) and
- potato dumplings.

Preparation time: approx. 45 - 60 min.

SHORT GUIDE AND TIPS FOR THE PREPARATION:

1. Place the goose legs on a deep sheet (or in the roaster), with some water (max. 0.5-1 cm filling height). Thus, the goose legs cannot burn during heating and do not become dry.
Heat in the oven for approx. 25-35 minutes at 150°- 160°C (ideal circulating air).

➤ **Our tip:** The clubs should be poured with a spoon from time to time with the forming roast juice from the roaster.
2. The dumplings only need to pull in almost boiling, salted water for about 10 min.

➤ **Our tip:** The clubs should be poured with a spoon from time to Our tip: be careful! The water must not boil, but only boil (95° C).
3. The red cabbage or kale is also ready. It only needs to be heated slowly in a suitable pot.

The sauce is made ready to serve by placing it in a saucepan, over medium heat and under cook lightly for about 10 minutes.

- **Our tip:** If you want, add the roast juice passed through a sieve to the finished sauce. This way, the sauce becomes even richer. Make sure that the sauce does not become too thin!

If you have any questions about the preparation or the products, please contact our gastronomy team under gastronomie@pace.berlin available in advance with useful tips and tricks.

We wish good success and merry Christmas!

Allergens

Potato dumplings: sulfur (J), antioxidant (9), preservative (10)

Goose leg:	celery (B)
Green cabbage:	mustard (G)
Red cabbage:	antioxidant (9), sweetener (1)
Sauce:	Sulphur (J), Celery (B) Antioxidant (9), Alcohol (12)