

# *Der Gänsebraten für Ihren Ofen*

*Die Gänseteile liegen im Gänsesaft mit Orange & Rosmarin*

*Den Behälter bei 150°C Heißluft ca. 30 min in den Ofen schieben, mit dem Gänsesaft übergießen & die Temperatur im Ofen auf 180-190°C erhöhen.*

*Ca. 15 min unter Aufsicht kross werden lassen.*

*Die Äpfel ca. 10 min zur Gans in den Ofen stellen.*

*Die Knödel im gesalzenen Wasser aufkochen & ca. 10 min ziehen lassen.*

*Den Rotkohl & Grünkohl im Topf erwärmen oder mit der Schale zu der Gans in den Ofen stellen / umrühren nicht vergessen!!!*

*Die Sauce im Topf aufkochen lassen.*

*Tipp: kurz vor dem Anrichten etwas von dem Gänsesaft mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren.*

*Viel Spaß beim Gänseschmaus*