

Meister Weiß' Gänseessen

Sie finden in Ihrem Korb, den wir Ihnen überreicht haben folgende Komponenten:

- Gänsebrust und -keule
- Füllung
- Bratapfel
- Maronen
- Sauce
- Blaukraut
- Semmelknödel
- 1 kleine Flasche Rotwein
- 1 Teelicht

Anleitung

Nehmen Sie das Fleisch, die Füllung, den Bratapfel und die Maronen ca. 1 Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und legen alles auf ein Backblech.

Richten Sie sich drei Töpfe für die Sauce, das Blaukraut und den Semmelknödel

*Danach suchen Sie sich eine gemütliche Ecke, zünden die Kerze an und trinken ca. die **Hälfte** des Rotweines erstmal leer.*

Nach 45 Minuten heizen Sie den Backofen (Umluft) auf 180 Grad.

Setzen Sie einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser auf den Herd.

*Nun trinken Sie die **Hälfte des übrig gebliebenen Inhaltes** des Rotweines.*

Geben Sie den Semmelknödel in das heiße Salzwasser – der Knödel sollte ca. 15 Minuten langsam heiß werden.

Achtung! Das Wasser darf nicht kochen.

Wenn der Ofen heiß ist schieben Sie das Blech hinein. Die Speisen sollten 8-10 Minuten darin bleiben.

*In der Zwischenzeit trinken Sie **den letzten großen Schluck** des Rotweines und freuen sich auf den delikaten Gänsebraten!*

Jetzt bringen Sie die Sauce zum Kochen und erhitzen das Blaukraut im Topf. Vorsicht – bitte regelmäßig rühren, damit es nicht anbrennt!

Alles auf den Tisch bringen und genießen – GUTEN APPETIT !!