



Alte Backstube

Hofgut Neuhof, Dreieich

Unsere Empfehlung für die Zubereitung des Gans-Essens

Klöße, Sauce, Rotkraut, Bratapfel, Maronen

Wasser zum Kochen bringen, die Beutel einlegen,
dann ca. 20 Minuten sieden/simmern
(nicht sprudelnd kochen)

Gans

entweder wie oben verfahren
oder Keule und Brust auspacken,
auf ein Backblech legen, im vorgeheizten
Backofen (ca. 180°), möglichst mit Umluft
ca. 10-15 Minuten aufwärmen

Guten Appetit!